



# Mehr Genuss als Verdruss – zur Zukunft des Streuobstbaus

**5. Bundesweites Treffen der Streuobst-Aufpreisvermarkter  
2.-4- März 2018 in Lingen/Ems**

## Zusammenfassungen der Vorträge



### Inhalt

Einführung in die Tagung.....	2
Begrüßungsvortrag (Dr. Markus Rösler).....	2
Wo stehen wir im Streuobstbau? .....	5
Streuobstwiesen in Deutschland: Gefährdungssituation und rechtliche Sicherung (Dr. Uwe Riecken) .....	5
Entwicklung des Bio-Streuobstanbaus in Deutschland (Ursula Schockemöhle).....	8
Streuobstwiesen in Niedersachsen – ein Überblick (Sabine Washof) .....	10
Patenschaft für Jungimker und Obstbäume – Rückblick und Ergebnisse aus 30 Jahren Arbeit zum Erhalt der Streuobstbestände im Landkreis Kassel (Manfred Seydel) .....	13
Streuobst als Erwerb (Stefan Kilian) .....	14
Streuobst und Qualität – Vielfältige Streuobstvermarktung .....	17
„Äppelwoi als Kultprodukt“ und die „Erfüllte Mission“ (Jürgen H. Krenzer).....	17
„Goldammer-Apfelsaft“ Von der Idee bis zur regionalen Vermarktung von Streuobstprodukten – Herausforderungen, Etappensiege und Visionen (Ingo Hoos).19	
BIRNOH®– Birnenvermarktung mit Pfiff (Dr. Günther Schäfer).....	22
Die Edel-Kastanie ( <i>Castanea sativa</i> MILL.) – Stätten und Facetten einer Kastanienkultur in Deutschland und Europa (Volker André Bouffier).....	25
Innovative Vermarktung von Streuobstprodukten aus Kirschen (Dieter Popp) .....	32
Entwicklungen und Trends im Streuobstbau .....	34
Situation und Entwicklung der mobilen Mostereien in Deutschland (Andreas Wegener).....	34
Streuobst- und Ciderproduktion in den Niederlanden (Rob le Rutte).....	36
Slow Food und Obstsorten – Arche des Geschmacks (Gerhard Schneider-Rose).....	38

### Kontakt

#### NABU-Bundesfachausschuss Streuobst

Beate Kitzmann  
Beate.Kitzmann@Naturschutz-  
Malchow.de

Dr. Markus Rösler  
Streuobst@web.de

## Einführung in die Tagung

### Begrüßungsvortrag (Dr. Markus Rösler)

Panta rhei (πάντα ῥεῖ, deutsch „alles fließt“) hat ein alter Grieche namens Heraklit schon vor 2.500 Jahren gesagt. Das gilt natürlich auch für den Streuobstbau. Der Begriff „Streuobst“ entstand ja erst vor 60-70 Jahren. Damals galt für den Streuobstbau: ausmerzen – roden – das ist veraltet!

Fast schon wie Phoenix aus der Asche entwickelte sich dann vor ca. 40 Jahren ein positives Image der Streuobstwiesen. Vor 30 Jahren entstand die Streuobst-Aufpreisvermarktung. Es war u. a. der hier anwesende Uli Miller vom BUND Ravensburg, der den Streuobst- Bewirtschaftern 40 DM/dz garantierte. Dies bei 100 Prozent Hochstamm und Verzicht auf synthetische Pestizide.

Unser NABU-Bundesfachausschuss Streuobst wurde dann 1992 gegründet. Und genau vor 25 Jahren, im Januar 1993 hatten wir unsere erste bundesweite SO-Tagung mit dem Titel „Vielfalt in aller Munde“.

Schon damals war der Streuobstbau ein Spiegelbild unserer Gesellschaft:

Essen & Trinken, Arbeit & Entlohnung, oft Genuss & manches Mal Verdruss, Kultur & Tradition, Bürokratie & Beamte, Ökologie & Naturschutz, Ökonomie & Apfelsaftkonzentrat, inter-nationaler Handel & globale Abhängigkeiten, Gefühle & Heimat, Geschmack & Duft.

Diese Vielfalt soll sich auch in der jetzigen Tagung „Mehr Genuss als Verdruss – zur Zukunft des Streuobstbaus“ widerspiegeln.

Und diese Vielfalt hat sich schon in den bisherigen vier Bundesweiten Treffen der Streuobst- Aufpreisvermarkter 1996, 2001, 2007 und 2014 widergespiegelt:

#### 1. Bundesweites Treffen 1996:

Unter der Trägerschaft von NABU, AgrarBündnis und Evangelischer Landjugend-Akademie Altenkirchen trafen wir uns in Rheinland-Pfalz. Der Begriff Streuobst tauchte tausendfach, zigtausendfach, hunderttausendfach, ungeschützt, undefiniert auf – im Übrigen im Wesentlichen bis heute.

Ich plaudere aus dem Nähkästchen: Noch 2018 soll sich, wird sich unter Beteiligung auch der Bundesländer und nach dem Vorbild von „Hochstamm Suisse“ ([www.hochstamm-suisse.ch/home.html](http://www.hochstamm-suisse.ch/home.html)), in Deutschland ein Verein gründen. Ein Ziel: Schutz des Begriffs Streuobst und erfolgreiches Marketing für Hochstamm- und für Streuobst-Produkte. Also in aller Vorsicht: Eine gute Nachricht zum Auftakt dieser Tagung.

#### 2. Bundesweites Treffen 2001:

2001 in Mainz ging es in Kooperation mit einem Streuobst-EU-Interreg-Projekt in Rheinland-Pfalz, dem Saarland und Luxemburg vor allem um die unsinnigen Handelsklassen bzw. Qualitätsnormen mit Kriterien wie Form – Farbe – Größe sowie um die Berücksichtigung von Nicht-Landwirten bei Förderprogrammen. Da haben wir ein dickes Brett erfolgreich angebohrt. Der Gurkenkrümmungsgrad ist kein amtlich festgelegtes Kriterium für Verkauf und Preis mehr. Aber es gibt eine dicke Träne: Zehn Obst- und Gemüsesorten wurden nicht aus der Tyrannei unsinniger Qualitätsnormen entlassen, darunter Apfel und Birne. Also bohren wir weiter am Brett und sehen den Teiler-

folg bei Gurken und Aprikosen nach dem Motto: „Der Pessimist entdeckt an jeder Chance die Schwierigkeiten, der Optimist an jeder Schwierigkeit die Chancen“.

Vielleicht, werter Minister Olaf Lies, starten Sie in Ihrer Amtszeit als Niedersächsischer Minister für Umwelt, Energie, Bauen und Klimaschutz eine erfolgreiche Bundesratsinitiative mit dem Ziel, die Vermarktung von Obst nicht mit der Frage zu belasten, wie viel Prozent Rotfärbung einzelne Apfelsorten besitzen?

### **3. Bundesweites Treffen 2007:**

Zum dritten Mal trafen sich die Streuobst-Aufpreisvermarkter 2007 in Fulda, in Kooperation mit der Kelterei Elm und der Rhöner Apfelinitiative. Es ging um die Bestandsaufnahme von Obstsorten, um internationale Kooperationen sowie den Verzicht auf Gentechnik im Obstbau. Das ist im SOB derzeit kein Thema, wohl aber für den Plantagen-Obstbau in Deutschland. Sachsen und Sachsen-Anhalt sind da leider international „im Geschäft“ durchaus führend.

Gentechnik hat ohne Frage viel mit ethischen Fragen, also auch mit Moral zu tun. Ein „Bon-mot“ dazu lautet:

„Der Gentechnik ist es gelungen, Moral zu klonen. Das Ergebnis ist Doppelmoral“.

Wir sehen: Gentechnik muss keinesfalls immer zu positiven Ergebnissen führen. Und im Obstbau besteht zuerst dringlicher Bedarf, unser Erbe zu sichern – das jedenfalls deutlich mehr als 3.000 Obstsorten umfasst. Wobei sich in Deutschland die Situation wie folgt darstellt: Wir haben ca. 300.000 ha Streuobstbestände, gut 3.000 Obstsorten, aber nur rund 30 Pomologen, die zumindest einige hundert Obstsorten bestimmen können. Wenn also jemand auf die Rote Liste gehört, dann sind dies die Pomologinnen und Pomologen.

Apropos Rote Listen... Morgen früh werden wir erstmals aus berufenem Munde, sprich vom Bundesamt für Naturschutz hören, wie es um die Einstufung von Streuobstbeständen in Deutschland steht – leider schlecht: In der neuesten Roten Liste gefährdeter Biotoptypen Deutschlands sind Streuobstwiesen mit „1-2“ und damit zwischen „Vom Aussterben bedroht“ und „Stark gefährdet“ einsortiert. Streuobstäcker sogar mit „1!“, also vom unmittelbaren Aussterben bedroht. Was wir benötigen, ist eine regelmäßig aktualisierte Rote Liste der Obstsorten und eigentlich eine Rote Liste der Pomologinnen und Pomologen samt konkreten Maßnahmen, die zum Anstieg deren Zahl führt...

### **4. Bundesweites Treffen 2014:**

Die deutschen Streuobst-Aufpreisvermarkter trafen sich 2014 in Kassel zum vierten Mal zu ihrer bundesweiten Fachtagung. Dauerhaftigkeit, Tafelobst und Erwerbsfunktion waren die bestimmenden Themen. Ausgleichsmaßnahmen, die leider oft katastrophal ablaufen, führen zu Verdruss. Dem muss dringend abgeholfen werden.

Herr Minister Lies, es freut mich, Sie hier persönlich begrüßen zu dürfen: Bitte helfen Sie diesem nahezu flächendeckenden Missstand ab: Setzen Sie sich dafür ein und-oder sorgen Sie dafür, dass da, wo Obstbäume gepflanzt werden, auch die Gütebestimmungen für Obstgehölze eingehalten werden: 180 cm Stammhöhe, im Interesse der bewirtschaftenden Landwirte sowie der höhlenbauenden Spechte darf es gerne noch etwas mehr sein, 200 cm Stammhöhe wären also noch besser. Und mit der Pflanzung muss rechtlich und finanziell verbindlich die Pflege der Bäume über mindestens die nächsten 30 Jahre geklärt sein. Da gibt es selbst bei den großen Hochstamm-Obstbäumen noch viel Luft nach oben!

Und sehen Sie die unglaubliche Sortenvielfalt im Streuobstbau, die Geschmacks- und Geruchs- und Verwertungs Vielfalt als große Chance auch für Niedersachsen an: Hunderte leckerer Apfel-, Birn-, Kirschen- und Zwetschgensorten führen zu Genuss, wenn man es nur zulässt: In Kantinen, Ernährungszentren, Kindergärten und Grundschulen können und sollen Sorten wie die „Ananasrenette“ die Augen leuchten und die Geschmacksnerven jubilieren lassen. Tafelobst im Streuobstbau hat, dies zeigte die Tagung 2014, durchaus Chancen auch für die Zukunft.

Am Horizont der Zukunft leuchtet wie ein Silberstreifen die Erwerbsfunktion auf: Bio-Streuobst und Erwerb, das sind wichtige Themen auf unserer jetzigen Tagung.

Wir alle wissen:

Die Glücklichen sind reich, nicht die Reichen sind glücklich.

In der Streuobst-Bewirtschaftung geht es meist deutlich mehr um Glück und Sinn als um Reichtum und Geld.

Trotzdem gilt auch hier:

Geld ist zwar nicht alles, aber ohne Geld ist alles/Vieles nichts.

Auch hier zeigt sich:

Der Streuobstbau ist eine Spiegelbild der Gesellschaft.

Mit Glück & Sinn, mit Reichtum & Geld möchte ich endgültig zur Tagung 2018 überleiten.

Die öffentliche Hand, die statistischen Landesämter, die Landwirtschaftsministerien wissen noch gar nichts von ihrem Glück. Es gibt einen höchst dynamischen Trend beim Bio-Streuobstbau.

Ohne konkreten Tagungsbeiträgen vorgreifen zu wollen:

Es gibt eine deutlich steigende Anzahl an Menschen, die in der Bewirtschaftung von Streuobstwiesen und in der Vermarktung von Streuobst-Produkten sowohl Sinn als auch Erwerb finden. Sie darüber zu informieren, das ist Sinn dieser Tagung.

Und in diesem Sinne freue ich mich mit Ihnen auf das kommende Wochenende!

**Kontakt:**

Dr. Markus Rösler

NABU-Bundesfachausschuss Streuobst

Charitéstraße 3

10117 Berlin

E-Mail: [BFA-Streuobst@NABU.DE](mailto:BFA-Streuobst@NABU.DE)

## Wo stehen wir im Streuobstbau?

### Streuobstwiesen in Deutschland: Gefährdungssituation und rechtliche Sicherung (Dr. Uwe Riecken)

Bei Streuobstbeständen handelt es sich um traditionelle landwirtschaftliche Nutzungsformen, die ursprünglich in weiten Teilen Deutschlands verbreitet waren. Sie waren sowohl in der freien Landschaft (z. B. in ehemaligen Weinanbaugebieten, in Realerbtellungsgebieten als Alternative zum kleinflächigen Ackerbau) als auch bereits ab dem Mittelalter als Gürtel um sehr viele Siedlungen anzutreffen (Küster 2010, Poschlod 2015). Typisch ist die Kombination aus Obstanbau mit mittel- und hochstämmigen Obst- und Nussbäumen mit einer meist wenig intensiven Grünland- oder Ackernutzung.

Traditionelle Streuobstwiesen und -äcker bieten einer großen Zahl von heimischen Tier- und Pflanzenarten wichtige Lebensräume bzw. Lebensraumstrukturen, die in Intensiv-Niederstammplantagen nicht entstehen (z. B. Baumhöhlen für höhlenbrütende Vögel oder Fledermäuse; Totholz für totholzbesiedelnde Insekten) (Reich 1988, Ullrich 1975). Außerdem ist die Bewirtschaftungsintensität in Niederstammkulturen i. d. R. deutlich höher, was sich z. B. in einem massiven Einsatz von Pestiziden (Obstbäume, aber auch Totalherbizide im Stammbereich), Bewässerung und ein geringes Maximalalter der Bäume widerspiegelt (Küster 2010).

Durch die Einführung moderner intensiver Niederstammplantagen nahm die ökonomische Bedeutung von Mittel- und Hochstammkulturen und damit auch von Streuobstwiesen deutlich ab. In vielen Regionen wurde ganz oder teilweise auf die Nutzung des Obstes verzichtet. Vor allem private Initiativen oder solche von Naturschutzverbänden – wie dem NABU – haben in den letzten Jahren in einigen Gebieten zu einer Rückbesinnung auf die alten Obstbaumsorten und die von ihnen zu gewinnenden Produkte (Apfelsaft, Apfelwein usw.) geführt.

In der aktuellen Roten Liste der gefährdeten Biototypen (Finck et al. 2017) sind Streuobstwiesen insgesamt als zumindest „stark gefährdet“ bis „von vollständiger Vernichtung bedroht“ (Kat. 1–2) eingestuft. Streuobstbestände auf Äckern müssen sogar als „akut von vollständiger Vernichtung bedroht“ (1!) bewertet werden. Die Verluste sind dabei über einen längeren Zeitraum eingetreten, halten aber nach wie vor an (Finck et al. 2017: 182).

Die Rote Liste der gefährdeten Biototypen Deutschlands wird seit 1994 in einem ca. 10-jährigen Intervall vom Bundesamt für Naturschutz herausgegeben. Sie unterscheidet sich von denen der Arten durch eine noch stärkere Ausrichtung auf die räumliche Planung bzw. die Praxis des Biotopschutzes. Entsprechend erweitert ist das Anwendungsfeld. Im Jahre 2017 wurde die dritte Fassung der Roten Liste der gefährdeten Biototypen vorgelegt. Die Gefährdungseinstufung beruht auf einer Matrix, in die die langfristigen Verluste sowohl in der Fläche als auch in der Qualität (Bezugszeitraum etwa 1850), der Kurzfristtrend (Entwicklung der letzten 10 Jahre und Prognose für die nächsten 10 Jahre) und die Seltenheit eingehen. Für den Langfristtrend erfolgt zudem eine regionale Differenzierung für acht naturräumliche Obereinheiten.

Streuobstwiesen unterliegen vielfältigen Gefährdungsursachen und haben insbesondere nach 1950 erheblich an Fläche eingebüßt (z. B. Degenbeck 2003, Küpfer & Balko 2010, Müller et al. 2009, Stappen 2016). Zum einen erfolgte eine systematische mit EU-Mitteln geförderte Rodung vor allem in den 1970er Jahren (Deutscher Bundestag 1986).

Teilweise erfolgte ein Ersatz durch Intensiv-Niederstammplantagen. Viele Streuobstwiesen sind aber auch der Ausweitung von Siedlungsgebieten, Gewerbegebieten, Umgehungsstraßen etc. zum Opfer gefallen. Aber selbst dort, wo keine Rodungen erfolgten, kam und kommt es zu massiven Rückgängen von Streuobstbeständen durch mangelnde Pflege und vor allem Überalterung der Obstbäume und unterlassene Neupflanzungen. Jeder Sturm reduziert derzeit die Fläche von Streuobstbeständen (Lit. s. oben; Abb. 1).

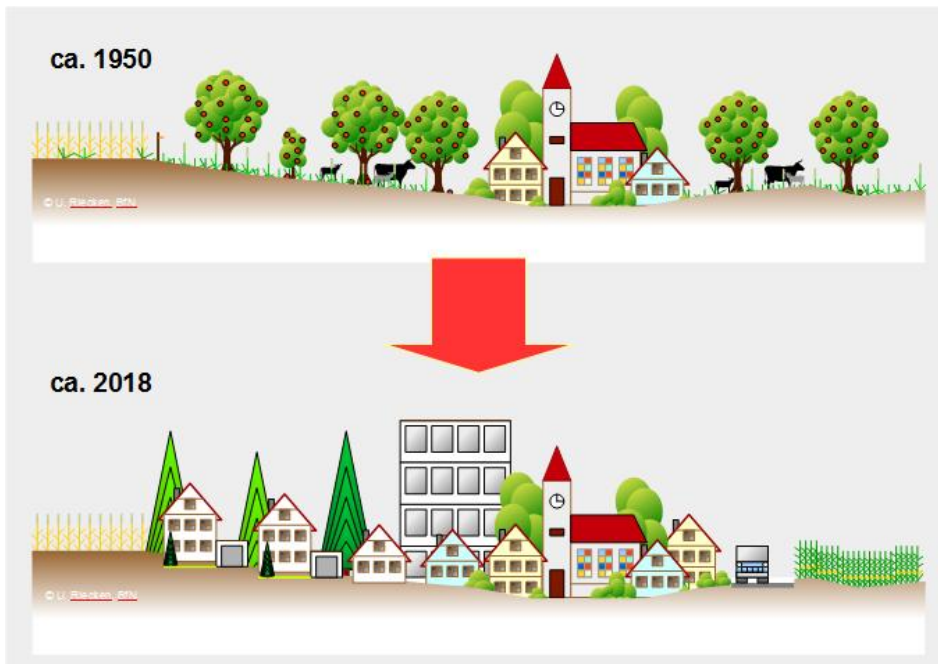


Abb. 1: Schematische Darstellung der Entwicklung eines Streuobstgürtels seit den 1950er Jahren (Ausschnitt).

In wie weit hier mittlerweile durch Neuanpflanzungen zumindest eine regionale Kompensation erfolgt, kann derzeit nicht bilanziert werden. Insgesamt kann jedoch davon ausgegangen werden, dass durch Kompensationsmaßnahmen und die gezielte Förderung von Neuanpflanzungen i. R. von Kulturlandschaftsprogrammen der Trend im 21. Jahrhundert verlangsamt werden konnte.

Nach dem BNatSchG sind Streuobstwiesen nicht als Biototyp gem. § 30 gesetzlich geschützt. Einzelne Bundesländer (Brandenburg, Berlin, Hessen, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen) haben Streuobstwiesen jedoch in ihren Landesgesetzen unter gesetzlichen Schutz (i. S. von § 30) gestellt. In Brandenburg, Berlin und Hessen gilt dies auch für Streuobstbestände auf Äckern (Finck et al. 2017: 485). Auch die FFH-Richtlinie der EU verzeichnet Streuobstwiesen nicht im Katalog der Biotypen von gemeinschaftlichem Interesse (FFH-RL, Anh. 1). Streuobstwiesen sind wie Hutewälder zu den silvo-pastoralen Landnutzungssystemen zuzurechnen. Im Gegensatz zu den spanischen Dehesas (LRT 6310 *Dehesas with evergreen Quercus spp.*) und den skandinavischen Waldwiesen (LRT 6530\* *Fennoscandian wooded meadows*) werden weder die Hutewälder noch die Streuobstbestände Mitteleuropas im Katalog der Biotypen von gemeinschaftlichem Interesse (FFH-RL, Anh. 1) geführt. Entsprechend besteht auch keine europarechtliche Verpflichtung, für sie Natura 2000-Gebiete zu benennen und zu schützen. Eine rechtliche Sicherung kann daher überwiegend nur durch die Ausweisung von Schutzgebieten (z. B. NSG, LSG, geschützter Landschaftsbestandteil) erfolgen.

Aus Sicht des BfN müssen die Anstrengungen zum Erhalt von Streuobstwiesen weiter verstärkt werden. Dabei sollte berücksichtigt werden, dass nur solche Neubegründungen nachhaltig sind, die auch eine ökonomische Perspektive (z. B. Aufpreisvermarktung) besitzen (Küpfer et al. 2010). Der Gefährdung und der besonderen ökologischen Bedeutung von Streuobstbeständen könnte auch durch die Aufnahme in den Katalog bundesweit gesetzlich geschützter Biotope (§ 30 BNatSchG) Rechnung getragen werden.

#### Quellen:

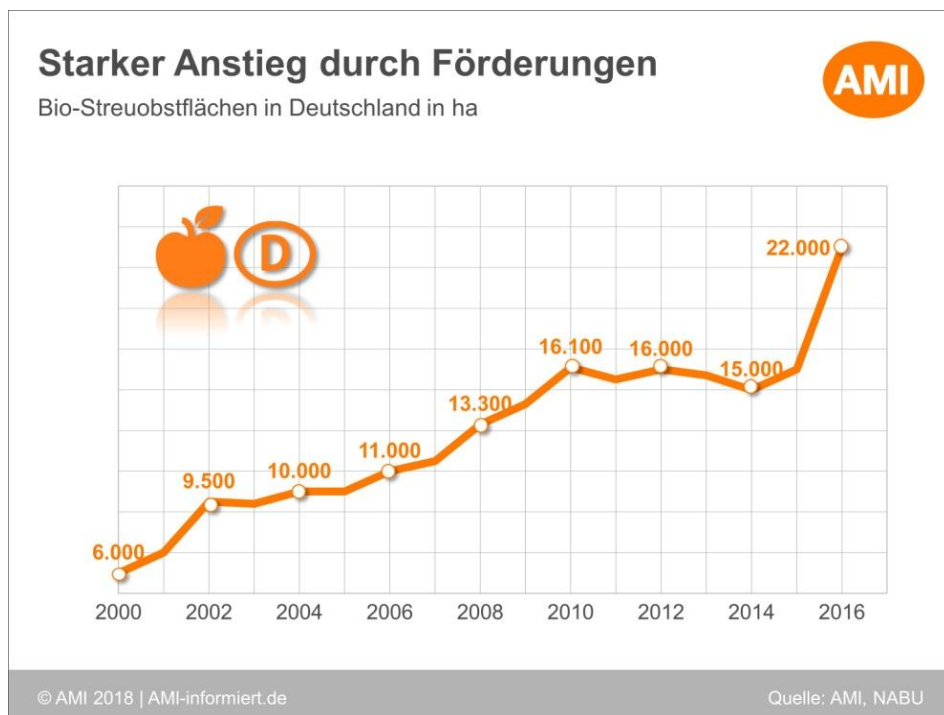
- BfN (2017): Rote Liste gefährdeter Biotoptypen. <https://www.bfn.de/themen/rote-liste/rl-biotoptypen.html> (zuletzt besucht: 10.1.2018)
- DEGENBECK, M. (2003). Zur Situation der Streuobstbestände in Bayern. Streuobst in der Kulturlandschaft, Tagungsband, Hrsg.: Bayerische Landesanstalt für Wein und Gartenbau, LWG, Veitshöchheim.
- DEUTSCHER BUNDESTAG (1986): Antwort der Bundesregierung auf die kleine Anfrage des Abgeordneten Werner (Dierstorf) und der Fraktion DIE GRÜNEN - Prämien für die Abholzung von Obstbäumen. - Drucksache 10/5198 vom 16.04.1986.
- FINCK, P., HEINZE, S., RATHS, U., RIECKEN, U. & SSYMAN, A. (2017): Rote Liste der gefährdeten Biotoptypen Deutschlands - dritte fortgeschriebene Fassung 2017 - Naturschutz und Biologische Vielfalt 156, 637 S.
- KÜPFER, C., & BALKO, J. (2010): Streuobstwiesen in Baden-Württemberg - Wie viele Obstbäume wachsen im Land und in welchem Zustand sind sie? - Horizonte, 35: 38-41.
- KÜSTER, H. (2010): Geschichte der Landschaft in Mitteleuropa von der Eiszeit bis zur Gegenwart. - C. H. Beck, München, 448 S.
- MÜLLER, D., ABDANK, A., MEYER, J., FRIEDRICH, H., & BRANDT, R. (2009). Streuobst-Situation und Perspektiven in Mecklenburg-Vorpommern. Naturschutzarbeit in MV, 52(2), 29-39.
- POSCHLOD, P. (2015): Geschichte der Kulturlandschaft. - Ulmer, 320 S.
- REICH, M. (1988): Streuobstwiesen und ihre Bedeutung für den Artenschutz. - Schr.R. bay. Landesamt f. Umweltschutz 84: 89-99.
- STAPPEN, S. B. (2016). Streuobst als Objekt der Kulturlandschaftspflege. - Dissertation, Universität Bonn.
- ULLRICH, B. (1975). Bestandsgefährdung von Vogelarten im Ökosystem „Streuobstwiese“ unter besonderer Berücksichtigung von Steinkauz *Athene noctua* und den einheimischen Würgerarten der Gattung *Lanius*. - Veröff. Naturschutz und Landschaftspflege in Baden-Württemberg, Beiheft, 7, 90-110.

#### Kontakt:

Dr. Uwe Riecken  
Bundesamt für Naturschutz  
Leiter Abteilung II 2 Biotopschutz und Landschaftsökologie  
Konstantinstr. 110  
53179 Bonn  
E-Mail: Uwe.Riecken@BfN.DE

## Entwicklung des Bio-Streuobstanbaus in Deutschland (Ursula Schockemöhle)

Zahlreiche Faktoren beeinflussen die Entwicklungen an den Obstmärkten. Wichtige Impulse gehen von der Nachfrageentwicklung, der Zu- und Abnahme der Anbaufläche, den Preistendenzen an den Märkten und den Produktionsbedingungen ab.



In diesem Jahr drückte in erster Linie die Witterung, insbesondere die Frostnächte Ende April und Anfang Mai, den Erntemengen im Obstanbau einen deutlichen Stempel auf. Im süddeutschen Raum wurden im Vergleich zum vorherigen Herbst 75 % weniger Äpfel geerntet. Norddeutschland kam etwas glimpflicher davon. Hier liegt das Defizit aber auch bei rund 30 %. Insgesamt wurde in Deutschland nur knapp die Hälfte der Vorjahresmenge geerntet.

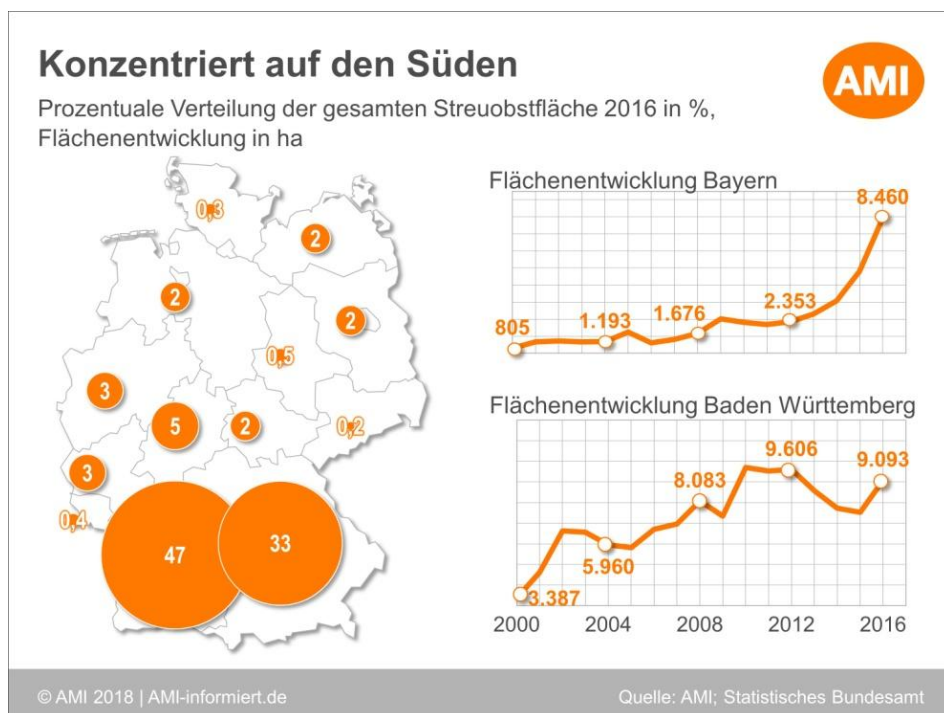
Die im Bio-Anbau in den vergangenen Jahren deutliche Ausdehnung der Anbaufläche macht sich nicht bemerkbar. Diese Knappheit schlägt sich auch in den Preisen nieder. Das gilt für den Plantagen- sowie für den Streuobstanbau.

Infolge verschiedener Initiativen u. a. der Verarbeitungsbetriebe, Fördermaßnahmen der Länder und des Bundes sowie Vereinfachung der Zertifizierung, beispielsweise durch Gruppensertifizierung, haben die Bio-Streuobstfläche in den zurückliegenden Jahren einen deutlichen Sprung nach oben gemacht. Alleine von 2015 auf 2016 sind bundesweit 6.000 ha dazugekommen. Insgesamt waren 2016 rd. 22.000 ha Bio-zertifiziert. Aktuelle Zahlen für 2017 liegen noch nicht abschließend vor, es ist aber davon auszugehen, dass weitere Flächen dazugekommen sind.

Dabei liegt der Schwerpunkt eindeutig im süddeutschen Raum. Alleine auf Baden-Württemberg entfallen 47 % der Gesamtfläche. In Bayern ist der Anteil in den vergangenen Jahren enorm gewachsen und erreicht mittlerweile 33 %. In einigen bayerischen Regionen sind über 40 % der Anlagen Bio-zertifiziert.

Grund sind vor allem die für den Freistaat geltenden Fördermaßnahmen.





Wie in den Apfelplantagen machen sich auch im Streuobstanbau die starken frostbedingten Ernteauffälle bemerkbar. Die Anlieferungsmengen an die Verarbeitungsbetriebe fallen daher erheblich geringer aus. Das gilt insbesondere im süddeutschen Raum. Die Preise zogen auf durchschnittlich 25-35 EUR/dz an. Dabei gibt es je nach Region erhebliche Ausschläge nach oben oder unten. So lagen die Erzeugerpreise trotz der kleineren Mengen in einigen Regionen weit unter 20 EUR/dz.

Grundsätzlich spricht vieles dafür, dass sich der Preis für die kommende Saison Richtung 30-35 EUR/dz entwickeln wird.

**Kontakt:**

Ursula Schockemöhle, Produktmanagerin Gartenbau  
 AMI Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH  
 Großmarkt Zimmer 137, 20097 Hamburg  
 Tel. 040 – 650 5595 – 13  
[ursula.schockemoehle@ami-informiert.de](mailto:ursula.schockemoehle@ami-informiert.de)

## **Streuobstwiesen in Niedersachsen – ein Überblick (Sabine Washof)**

### **1. Situationsbeschreibung der Streuobstwiesen in Niedersachsen**

Streuobstwiesen sind als „stark gefährdet bis vom Aussterben bedroht“ (1–2) in der 2017 erschienenen neuen Auflage der Roten Liste gefährdeter Biotoptypen Deutschlands eingestuft worden; dennoch sind die Streuobstbestände über die Biotopschutzregelung (§ 30 BNatSchG und Umsetzung ins LNatSchG) in Niedersachsen nicht unter Schutz gestellt. Dieser Umstand hat zur Folge, dass ihr Bestand nur dann einen gesetzlichen Schutz erfährt, wenn sie in anderen Schutzgebieten liegen (NSG, LSG, GLB) oder z. B. als geschützte Landschaftsbestandteile („sonstige naturnahe Flächen“ gemäß § 22 Abs. 4 Satz 1 NAGBNatSchG) klassifiziert werden. Die Erhaltung von Streuobstbeständen und der dort vorkommenden Arten ist dementsprechend anderweitig zu organisieren.

Streuobstwiesen sind traditionell stärker in Süddeutschland verbreitet. In Niedersachsen finden sich die Schwerpunkte der Vorkommen ebenfalls in den südlichen Landkreisen. Allerdings sind in ganz Niedersachsen auch Obstwiesen, sogenannte Appelhöfe, die nahe der Hofstellen gelegen sind, typisch. In Niedersachsen ist der Bestand der Streuobstwiesen in den vergangenen Jahrzehnten um zwei Drittel dezimiert worden, u.a., weil die Bestände an den Ortsrandlagen den Siedlungserweiterungen der Rodungsprämie in den 1960er und 1970er Jahren zum Opfer gefallen sind. Streuobstwiesen wurden in Niedersachsen als Obstwiesen nach dem „Kartierschlüssel für Biotoptypen in Niedersachsen“ (DRACHENFELS von, O. 2004) in einschlägigen Kartierungen erfasst und in entsprechenden Unterlagen dargestellt. Dennoch liegt derzeit in Niedersachsen keine landesweite Übersicht über das Vorkommen, den Zustand und die Nutzung der Obstwiesen vor. In vielen Teilen Niedersachsens, besonders in Südniedersachsen, sind die Bestände überaltert und es mangelt an der Pflege. Auch bereiten die Ausgleichsflächen, die vielfältig mit Streuobstwiesen bepflanzt worden sind, große Probleme, da sie nach der Pflanzung durch fehlende Pflege wieder vergreisen. Nichtsdestotrotz gibt es auch in Niedersachsen wieder eine positive Trendwende, um diesen besonderen, schützenswerten Biotoptyp wertzuschätzen.

### **2. Wer kümmert sich um die Bestände?**

Die Bemühungen verschiedener Institutionen, z. B. der Niedersächsischen Bingo-Umweltstiftung sowie Landschaftspflege- und Naturschutzverbände, Streuobstwiesen zu erhalten und das Bewusstsein für den Wert dieser Biotope zu steigern, tragen bereits Früchte.

Mit der Erhaltung, Pflege und Neuanlagen von Streuobstwiesen beschäftigen sich seit vielen Jahren, teilweise Jahrzehnten, neben dem NABU mit seinen Untergliederungen eine Reihe weiterer Institutionen, z. B. der BUND, die Niedersächsischen Landschaftspflegeverbände, das Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen GmbH, Ökowerk Emden, Heimatvereine, Pomologen-Verein, Imker, Jägerschaften und viele andere Vereine. Hervorzuheben ist die Vielfalt der Akteure, die in den letzten Jahren erheblich zugenommen hat.

### **3. Regionale Vermarktungsstrukturen**

Streuobstsäfte liegen zurzeit im Trend. Die Verbraucher sind bereit, den, gegenüber Massenware ohne besondere Herkunft, höheren Preis zu bezahlen. Teilweise werden Streuobstbestände nach der EU-Biorichtlinie bewirtschaftet. Auch das NABU-Qualitätszeichen für Streuobstprodukte unterstützt eine naturverträgliche Bewirtschaftung sowie eine Vermarktung zu fairen Preisen.

Hauptverwertungsmöglichkeit für Obst sind die zahlreichen regionalen Mostereien. Das Obst wird gegen eine entsprechende Saftmenge eingetauscht (Lohnmost). Allerdings ist das Produkt eine Mischung und nicht der eigene, sortenreine Saft. Daher sind auch in Niedersachsen viele mobile Mostereien entstanden. Der Vorteil ist, dass kleine Mengen Saft separat gepresst werden und die Mostereien auch zur Umweltbildung genutzt werden können.

Beim Verkauf des Mostobstes lassen die erzielten Preise von 6-8 Euro/dz zu wünschen übrig. So haben sich in einigen Regionen Aufpreisvermarkter-Initiativen gegründet, wie z. B. AG Streuobst e.V. in Königslutter, um einen deutlich höheren Preis von 15-20 Euro/dz zu erzielen. Die Firma Voelkel hat den Verein Bio-Streuobstverein Elbtal e.V. gegründet, durch den vorhandene, konventionell bewirtschaftete Streuobstwiesen zertifiziert werden können, um Bio-Obst zu höheren Preisen vermarkten zu können. Eine Abnahmegarantie durch die Firma Voelkel GmbH, Höhbeck, ermöglicht kurze Wege zur Verarbeitung und stärkt die Region.

#### 4. Landesweite BUND Projekte seit 2011

Im Projekt „**Streuobstwiesen in Niedersachsen: Streuobstwiesenkataster**“ hat der BUND Niedersachsen damit begonnen, Streuobstwiesen in einer Online-Datenbank zu erfassen ([www.streuobstwiesen-niedersachsen.de](http://www.streuobstwiesen-niedersachsen.de)). Darüber hinaus werden dort auch Veranstaltungen zum Thema Streuobst sowie Vermarktungsmöglichkeiten (z. B. Mostereien, Bioläden) aufgelistet und können nach Regionen sortiert angezeigt werden. Förderer war die Niedersächsische Bingo-Umweltstiftung.

Von 2014 bis 2016 setzte der BUND das Projekt „**Streuobstwiesen blühen auf!**“ zum 25-jährigen Jubiläum der Niedersächsischen Bingo-Umweltstiftung um. Im Rahmen dieses Projekts wurden 223 Pflanz- und Obstfeste sowie mind. 30 Schnittkurse veranstaltet und es gab 50 Umweltbildungsangebote für Jung und Alt. Zusätzlich wurden 196 neue Wiesen angelegt, rund 10.400 Bäume auf fast 122 ha Fläche bzw. 170 Fußballfeldern gepflanzt.

Im Projekt „**Schatztruhe kulturhistorische Obstgärten**“ geht es darum, historische Gärten zu erhalten und neu zu beleben. Die Förderung der Biodiversität sowie die langfristige Unterstützung durch das Ehrenamt bilden die Schwerpunkte. **Laufzeit:** Juli 2016 – Mai 2019. **Förderung:** Niedersächsische Bingo-Umweltstiftung.

Im Mittelpunkt des Projekts „**Zusammenarbeit zur Erhaltung von Streuobstwiesen in Niedersachsen**“ stehen Gründung und Aufbau eines landesweiten Streuobstwiesenvereins: Artenschutz, Sortenerhalt und Vernetzung verschiedener Akteure sind zentrale Ziele des im September 2017 gegründeten „**Streuobstwiesen-Bündnis Niedersachsen**“. Die Vermarktung von Streuobst sowie die Ausbildung von Streuobst-Pädagogen sind weitere Projektschwerpunkte. **Laufzeit:** Dezember 2016 – Dezember 2021. **Förderung:** Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER), nach der Richtlinie Landschaftspflege und Gebietsmanagement in Niedersachsen und Bremen, RdErl. d. MU v. 16.12.2015. **Ausführung:** BUND Landesverband Niedersachsen (BUND), Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen GmbH (KÖN), Forstamt Sellhorn/Waldpädagogikzentrum Lüneburger Heide (WPZ).

Neben dem BUND führt auch der NABU Streuobstwiesenprojekte durch. Vor kurzem startete das landesweite Projekt „**Streuobstwiesen für Gartenrotschwanz, Hornisse und Co.**“, welches ebenfalls durch die Niedersächsische Bingo-Umweltstiftung gefördert wird.

**Kontakt:**

Sabine Washof, Diplom-Landschaftsökologin,  
Projektleiterin des Projektes „Zusammenarbeit zur Erhaltung von Streuobstwiesen in  
Niedersachsen“ und des Projektes „Schatztruhe kulturhistorische Obstgärten“  
BUND Landesverband Niedersachsen e.V.  
Goebenstraße 3a  
30161 Hannover  
Sabine.Washof@nds.bund.net

## **Patenschaft für Jungimker und Obstbäume – Rückblick und Ergebnisse aus 30 Jahren Arbeit zum Erhalt der Streuobstbestände im Landkreis Kassel (Manfred Seydel)**

Wäre ich ein Pessimist, hätte ich für den Vortrag die Überschrift gewählt: Ein dreißigjähriger Krieg ging zu Ende – wie soll es weitergehen?

Im Naturschutz muss man aber stets optimistisch sein und die Sache anpacken und ab und an auch mal dicke Bretter bohren. Ich freue mich über den Aufbau der Streuobstinitiative im Landkreis Kassel – SILKA – und unsere neuesten Projekte Blühflächen, Imker und Obstbaumpaten und das Projekt Bioapfelchips berichten zu können.

Im Landkreis Kassel begann das neue Apfelzeitalter 1986 mit der Gründung des Kreisverbandes Kassel Stadt und Land e.V. in der Naturlandstiftung. Gründungsmitglieder waren die bedeutendsten hessischen Naturschutzverbände, der Landkreis, Städte und Gemeinden, Bauernverbände, Jagdvereine, Firmen und Privatpersonen. Als Ziel wurde die Biotopvernetzung und die Sicherung der Lebensgrundlagen unserer heimischen Tier- und Pflanzengemeinschaften zum Beispiel auf Streuobstwiesen sowie praktischer Biotop- und Artenschutz formuliert.

Die Entwicklung im Streuobstwiesenschutz in Hessen von 1987 bis 1996 – dem Gründungsjahr der SILKA – werde ich in Schlagzeilen in Erinnerung rufen. Die Organisation der SILKA im Rahmen des NABU-Qualitätszeichens wird vorgestellt. Ebenso die Entwicklung der Produktpalette bis zum neuesten Produkt Bioapfelchips „Grimms Märchengold“ und die Einbindung in die Bio-Modellregion.

Die Vorteile eines inzwischen europaweiten Netzwerkes und dessen Bedeutung für den Erhalt der Streuobstwiesen werde ich am Beispiel der Hessischen Pomologentage in Naumburg und der Landesgruppe Hessen im Pomologenverein aufzeigen.

In der Neuanlage und Erweiterung von Generationen-, Hochzeit-, Baby- und Jubelwiesen sehe ich neben der Anlage und Erweiterung spezieller Pomologenwiesen und Sortensammlungen die einzige Chance, auch in Zukunft Streuobst in der freien Landschaft vor der völligen Vernichtung zu bewahren. Gegenwärtig haben nur wenige Kommunen und Landwirte ein Interesse am Erhalt hochstämmiger Obstbäume in der Landschaft. Viele Kommunen haben die Pflege kommunaler Obstbestände aus Kostengründen aufgegeben. Die noch vorhandenen Restbestände von Obstbaumreihen an Feldwegen und Landstraßen fallen mit Hinweis auf Verkehrssicherungspflicht bzw. Wegverbreiterung weg und führen so zu einer dramatischen Veränderung im Landschaftsbild, in der Biotopvernetzung und schließlich auch zum Artenverlust.

In einer Präsentation zur Umsetzung der Hessischen Biodiversitätsstrategie schreibt das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: „Naturmaßnahmen brauchen Zeit – um bis 2020 Wirkung zu entfalten, müssen wir jetzt handeln.“ Wir haben damit bereits vor 30 Jahren begonnen und können daher auf entsprechende Erfolge und Erfahrungen hinweisen.

### **Kontakt:**

Manfred Seydel,  
Streuobstinitiative im Landkreis Kassel e.V.  
[Manfred.Seydel@ippinghausen.de](mailto:Manfred.Seydel@ippinghausen.de)

## **Streuobst als Erwerb (Stefan Kilian)**

Mit Streuobst wieder Geld zu verdienen bzw. als Betriebszweig in bäuerliche Landwirtschaftsbetriebe zu integrieren, wird seit der Jahrtausendwende wieder stärker verfolgt und ist notwendiger denn je:

- In Bayern stehen deutlich über 50 % der geschätzt 5,7 Mio. Streuobstbäume (Stand 2018) auf landwirtschaftlichen Betriebsflächen. Für mindestens zwei Drittel der heutigen Bestände in Bayern wird die Erhaltung nur über ein „In-Wert-Setzen“ und die Vermarktung möglich sein.
- Die Nachfrage nach Streuobst und Streuobstprodukten ist gestiegen. Das Angebot hinkt der Nachfrage hinterher, die Chancen im Absatz werden aus den verschiedensten Gründen nicht genutzt. Auf der anderen Seite fehlt erfolgreichen Vermarktern schnell die heimische Streuobst als Rohstoffbasis.
- Trotz vielfältiger Erhaltungs-, Nutzungs- und Nachpflanzinitiativen gehen die Streuobstbestände in Bayern geschätzt um ca. 100.000 Bäume pro Jahr zurück. Die hochgradige Gefährdung der Streuobstbestände erfordert schnell die Umsetzung von Vermarktungs- und Nutzungskonzepten.

### **Wirtschaftliche Bedeutung und Gesamtpotential in Bayern**

Die wirtschaftliche Bedeutung von Streuobst bis heute und das durchaus vorhandene Potential sind viel zu wenig bekannt. Schätzungen zur Gesamtsituation:

- die Jahres-Erntemenge, die 2018 über den Eigenbedarf hinaus für die Verwertung theoretisch zur Verfügung steht: ca. 170.000 – 225.000 T (=50% der 60-80 kg durchschnittliche Erntemenge pro Baum x 5,7 Mio. Streuobstbäume)
- Geschätzte Verarbeitungsmengen und Umsätze pro Jahr durch die Bayerischen Keltereien und Brennereien: 50.000 Tonnen Streuobst und ca. 50 Mio. € Umsatz bei Streuobstsäften und -bränden.
- Das Umsatzpotential mit Streuobst, -produkten und Dienstleistungen könnte in Bayern auf >100 – 150 Mio. € verdoppelt werden, wenn Streuobst als Wirtschaftszweig wieder entwickelt wird.

### **Entwicklung „Streuobst als Erwerb“ seit der Jahrtausendwende in Bayern**

Betriebswirtschaftlich sind die Einkommensmöglichkeiten mit den Selbstversorger-Altbeständen ohne eine eigene Verarbeitung und direkter Vermarktung bisher gering. Initiativen und zunehmend auch landwirtschaftliche Betriebe entwickeln Vermarktungs- und Anbaumodelle für die Zukunft. Zur Sicherung der Rohstoffbasis steht in Gebieten mit vergleichsweise vielen Streuobstbeständen, z. B. in Franken, die effektive Pflege der Altbestände im Vordergrund. In weniger streuobstreichen Gegenden werden einzelne Landwirtschaftsbetriebe aufgrund der Nachfrage mit zukunftsorientiertem Streuobstanbau und professionellem Ansatz neu ausgerichtet.

### **Keltereien mit Lohnmost „eigener Saft aus eigenem Obst“**

Neben dem Ausbau verschiedener Keltereien der Obst- und Gartenbauvereine sind in den letzten 15 Jahren auch landwirtschaftliche Betriebe mit kleineren Keltereien in die Lohnmosterei „eigener Saft aus eigenen Äpfeln“ und in die Saftproduktion eingestiegen. Diese Betriebe bewirtschaften i. d. R. auch mehrere 100 Streuobstbäume (Alt- und Jungbestände) für die eigene Saftproduktion. Anbieter sortenreiner Säfte haben im Moment einen guten Absatz.

### **Überbetriebliche Initiativen und Zusammenschlüsse**

V.a. in Franken wurden einige Gesellschaften und Genossenschaften gegründet, um über die Vermarktung von Streuobst mit einer breiten Produktpalette die Streuobstbe-

stände zu sichern. Sie zahlen ihren Lieferanten i.d.R. höhere Erzeugerpreise, vergleichbar zu den Aufpreisinitiativen.

Beispiele: allfra Regionalmarkt Franken GmbH ([www.allfra.de](http://www.allfra.de)), Manufaktur Gelbe Bürg eG ([www.gelbe-buerg.de](http://www.gelbe-buerg.de)), Manufaktur Echt Brombachseer eG ([www.echtbrombachseer.de](http://www.echtbrombachseer.de)), Main-Streuobst-Bienen eG (<http://streuobst-bienen.de>).

### **Brennereien**

Wegen des Wegfalls des Branntweinmonopols seit Anfang 2018 bauen zahlreiche Obstbrennereien in den letzten Jahren verstärkt den direkten Absatz ihrer Brände aus - mit Unterstützung über die Brennereifachberatung ([www.lwg.bayern.de/weinbau/brennerei](http://www.lwg.bayern.de/weinbau/brennerei)) bei der Verarbeitungsqualität, Degustations-Architektur, Ausbildungen und dem Pilotprojekt: „Sortenreine Edelbrände aus seltenen Streuobstsorten“, sowie über das Regionalmarketing und den Staatsehrenpreis „Bayern Brand“ ([www.bayern-brand.de](http://www.bayern-brand.de)).



Abb. 2: Sorte und Edelbrand der Hänsler Birne, Foto: LWG

Ein Ziel dabei ist, die Verarbeitungsmengen von geschätzt 15.000 Tonnen Streuobst über den Brennkessel zu erhalten. Spezielle Brennsorten mit hoher Qualität erlösen bis zu 70 € pro 100kg Streuobst.

### **„Bio“ als Streuobst-Vorreiter in der Landwirtschaft**

Die Rhöner Apfelnitiative ([www.rhoenapfel.de](http://www.rhoenapfel.de)) oder das Schlaraffenburger Streuobstprojekt ([www.schlaraffenburger.de](http://www.schlaraffenburger.de)) haben schon vor bzw. um die Jahrtausendwende Streuobst biozertifiziert. Seit circa 2007 bis 2010 übernimmt v.a. der Bio-Streuobstbau in Bayern mit dem gestiegenen Interesse seitens der Bewirtschafter und den i. d. R. deutlich höheren Erzeugerpreisen für Bio-Streuobsteine Vorreiterrolle und leistet Pionierarbeit im Bereich zukünftige Streuobst-Anbaukombinationen.

### **Einzelbetriebe**

Die zukunftsorientierten Streuobstbetriebe in Bayern sind kleinere, bäuerliche Mischbetriebe; neu gepflanzte Flächen mit 1-3 ha je Betrieb sind häufiger, das Maximum sind bisher 12 ha Streuobstfläche. Beispiele für zukunftsorientierte Betriebskombinationen mit Streuobst: die kombinierte Produktion von Mostobst- und Tafelobst auf Hochstamm bis Spindel, die Unternutzung neben den klassischen Streuobst-Mähwiesen vor allem mit Tierhaltung (Geflügel z.T. mit mobilen Ställen, Schafbeweidung, gefährdete Nutztierassen). Bei Streuobst-Neuanlagen auf Acker werden auch Feldfrüchte, Gemüse, z. B. Kartoffeln und Kürbis, und Kräuter usw. angebaut. Ergänzt wird der Streuobstbau im Betrieb häufig durch die Imkerei und Brennerei, verbreitet sind naturnahe Erlebnis- und Erholungsangebote, Fremdenzimmer, Hofladen und -kaffee bis zu Angeboten für Reisegruppen.

Beispiele: Bio-Streuobsthof Stöckl ([www.streuobsthof-stoeckl.de](http://www.streuobsthof-stoeckl.de)), Schloss Gut Obbach ([www.gut-obbach.de](http://www.gut-obbach.de)), Bio-Mosterei Pompe ([www.mosterei-pompe.de](http://www.mosterei-pompe.de)), Grassl-Hof ([www.grassl-hof.de](http://www.grassl-hof.de)).

### **Dienstleistungen**

Ein Potential für ein zusätzliches Einkommen für Streuobst-Fachleute steckt noch in der Beratung und Betreuung von Flächen. Gerade bei den Ausgleichsflächen besteht oft ein dringender Bedarf.

Die überbetriebliche Bewirtschaftung mit Mäh- und Obsterntemaschinenläuft über verschiedene Organisationen: Landschaftspflegeverbände, Maschinenringe, Keltereien. Der Verleih der selbstfahrenden Erntemaschinen ist aufgrund der Vielfalt der Selbstversorger-Altbestände erschwert und in vielen Projekten wieder eingestellt worden (Ausnahme z. B.: Landschaftspflegeverband Passau (<http://lpv-passau.de/themen/streuobst/>)).

### **Streuobst und Naherholung bzw. Tourismus**

Es gibt in Bayern zu den vielen Erlebnisangeboten – betrieblich, ehrenamtlich und seitens der Umweltbildungsstationen - eine Reihe von Lehr- und Erlebniswegen, z. B. Streuobst-Erlebnisweg Herrnsheim ([www.willanzheim.de/tourismus/wandernradeln/mh1-streuobstweg.html](http://www.willanzheim.de/tourismus/wandernradeln/mh1-streuobstweg.html)), Naturerlebnispfad Kirschgärten (<http://www.kalchreuth.de/erlebnis-und-lehrpfade-1>), Streuobst-Erlebnispfad im Lallinger Winkel (<http://lallingerwinkel.de/region/sehenswertes-im-lallinger-winkel/318-streuobst-erlebnispfad.html>), Streuobst-Wanderwege im Allgäu ([www.lindau.bund-naturschutz.de/projekte/streuobstwege.html](http://www.lindau.bund-naturschutz.de/projekte/streuobstwege.html)).

Insgesamt wird Streuobst im Erholungs- und Tourismusbereich noch viel zu wenig aktiv beworben.

### **Fazit und Ausblick**

Mit dem Ziel „Erhaltung durch Nutzung“ wurden in den letzten gut 15 Jahren viele positive Entwicklungen eingeleitet. Leider reichen sie im Umfang und in der Entwicklungsgeschwindigkeit bei weitem nicht aus, den rasanten Rückgang des Streuobstes aufzuhalten oder die vorhandenen Vermarktungschancen zu nutzen

Die wichtigste Unterstützung ist im Bereich Produktentwicklung und Vermarktung nötig, um die interessierten Verbraucher zu gewinnen (z. B. [www.pom200.de](http://www.pom200.de)) – regionales Streuobst braucht verstärkt den überregionalen Absatz ([www.alp-bayern.de/regional-marketing](http://www.alp-bayern.de/regional-marketing)). Für die Anfragen nach größeren Mengen Streuobst ist in vielen Regionen eine bessere Zusammenarbeit der Erzeuger von Nöten.

### **Weitere Informationen**

Informationen zur Aktion Streuobst, zu Initiativen und Projekten in Bayern, zu den bisherigen 16 Fachtagungen sowie weiterführende Fachinformationen und Publikationen finden Sie unter: [www.lfl.bayern.de/streuobst](http://www.lfl.bayern.de/streuobst).

### **Kontakt:**

Stefan Kilian  
 Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft  
 Institut für Ökologischen Landbau, Bodenkultur und Ressourcenschutz  
 Lange Point 12  
 85354 Freising  
[Stefan.Kilian@lfl.bayern.de](mailto:Stefan.Kilian@lfl.bayern.de)



## Streuobst und Qualität – Vielfältige Streuobstvermarktung

### Äppelwoi als Kultprodukt“ und die „Erfüllte Mission“ (Jürgen H. Krenzer)

*Wo kommen wir denn da hin? Ja, wo kämen wir denn hin, wenn nicht irgendwann einmal einer loslaufen würde und nachschauen würde wo wir hingekommen wären – wenn denn einer mal hingegangen wäre...*

Wir schreiben das Jahr 2005. In der eingeschneiten Rhön treffen sich 7 Männer aus ganz Hessen nachts in den Katakomben des alten Gasthofs „Zur Krone“ in Seiferts. Am Ende der Welt. Ohne Aussicht, den nächsten Tag hier wieder wegzukommen. Und das ist gut so. Denn diese Männer haben eine Vision. Und keiner von ihnen geht deshalb zum Arzt. Sie sind in die verschneite Rhön im letzten Zipfel des Hessenlandes aufgebrochen, um ein Kulturgut zu retten. DAS hessische Kulturgut: Den Apfelwein!

Denn diesem Apfelwein, der in Frankfurt auch gerne Äppelwoi genannt wird und immer öfter als Äppler verunglimpft wird, geht es nicht gut. Die Absatzzahlen rasen gerade in den Keller zu den großen Tanks und den bedeutenden Apfelwein-Kellereien wird Angst und Bange. Es entsteht in den Kellereien eine kollektive operative Hektik – als Zeichen geistiger Windstille. Und so werden – weil ja kaum jemand mehr Äppelwoi trinken mag, Mischgetränke angerührt und Apfelwein sogar mit Cola verramscht. Die Preise und die Stimmung sind im Keller. Der hessische Apfelwein erlebt eine nie dagewesene Eiszeit. In der wie im späten Mittelalter die Schuldigen gesucht werden. Leider kann man diese nicht mehr als Hexen denunzieren und auf dem Scheiterhaufen verbrennen. Ja, zu jener dunklen Zeit hatte auch der Satz „Die rote Mathilda raucht nicht mehr!“ eine ganz andere Bedeutung ;-)

Die Schuldigen sind die Weißbierbrauer aus dem Bayernland – die nehmen also dem Apfelwein den Absatz weg. Aha! Aber auch die Tapferen Sieben aus den Rhöner Katakomben sollten noch denunziert werden. Obwohl sie nur Gutes im Schilde führen. Und niemand konnte ahnen, dass nun der hessische Apfelwein-Krieg beginnen sollte. Ein sehr dunkles, aber äußerst kreatives Kapitel in der hessischen Apfelwein-Geschichte...

März 2015, Frühling im hessischen Odenwald: Es ist der letzte Auftritt der Tapferen Sieben, die sich „Die Hessischen Wirtshaus-Kelterer“ nennen. Denn sie haben den Apfelwein nicht nur gerettet – sondern ihn einfach neu erfunden. Jeder für sich. Aber alle für Hessen! Gegen alle Widerstände. Gegen alle Zweifel. Sieben gegen ALLE! Nicht immer lustig. Aber sehr erfolgreich. Mission erfüllt! Zum Entsetzen ALLER lösen sie sich jetzt auch noch auf...

Sieht so ein Happy End aus?

*Jürgen H. Krenzer, ehemaliger Anführer der Tapferen Sieben, die von der Presse auch gerne als „Schoppenfürsten“ in den Apfelwein-Krieg ziehen durften erzählt in 45 sehr emotionalen Minuten nicht nur die Geschichte vom „Äppelwoi“ zum „Wein aus Äpfeln“ sondern reflektiert auch das Thema Marke, Kult und den Weg dorthin. Wer nicht „live“ dabei war, hat garantiert was verpasst...*

**Kontakt:**

Jürgen H. Krenzer

Hessische Wirtshauskelterer e. V.

krenzer@rhoenerlebnis.de

## „Goldammer-Apfelsaft“ Von der Idee bis zur regionalen Vermarktung von Streuobstprodukten – Herausforderungen, Etappensiege und Visionen (Ingo Hoos)

Im Schwalm-Eder-Kreis existieren ca. 151 ha Streuobstwiesen auf 674 Einzelflächen.<sup>1</sup> Die Obstbäume sind größtenteils überaltert, Nachpflanzungen fanden nur sporadisch statt und wurden nicht ausreichend gepflegt. Vor diesem Hintergrund entstand, ausgehend von der Naturlandstiftung Hessen e.V. Kreisverband Schwalm-Eder, im Jahr 2014 die Idee, die Streuobstinitiative des Schwalm-Eder-Kreises ins Leben zu rufen.

Die Mitglieder der Streuobstinitiative (Landkreis, verschiedene Kommunen und Institutionen, kleinere Gruppen und Bio-Betriebe) eint der Gedanke: „*Streuobstwiesen sind ein wichtiges kulturelles Erbe, dessen Erhalt wir durch Nutzung, Ernte und Verarbeitung von Streuobst gewährleisten wollen.*“ Es handelt sich um einen runden Tisch zur Vernetzung und gegenseitigen Unterstützung der Akteure, verbunden durch eine gemeinsame Dachmarke („Goldammer“) auf Basis eines Lizenznehmervertrags für die Wort- und Bildmarke unter Wahrung weitestgehender Eigenständigkeit der Akteure.

Die Forst- und Umweltdienst Schwalm-Eder gGmbH hat die Pflege der Streuobstwiese im Naturschutzgebiet Borkener See übernommen. Das Naturschutzgebiet verfügt über eine Fläche von 350 ha. Kernstück ist der als Bergbaufolgelandschaft entstandene Borkener See mit 139 ha.<sup>2</sup>

Mit der Apfelernte 2014 wurde ein technischer Probelauf zur Safftherstellung initiiert und mit dem Bag-in-Box-System zur Abfüllung experimentiert. Angedachte Zielgruppe waren Schulen und Kitas. Neben den Vorteilen (lange Haltbarkeit von 3 Monaten nach Anbruch, selber Zapfen und einem großen Volumen auf kleinem Raum) überwogen aber die Nachteile (MHD nur 1 Jahr, die Verpackung erlaubt keinen Blick auf das Produkt etc.) der Verpackungsform.

Schulen und Kitas erwiesen sich nicht als große Gruppe von Nachfragern. Die Bag-in-Box-Abfüllung ist eher etwas für Kenner (Berührungsängste).

Tab. 1: Die Entwicklung der Erntemengen und Verpackungsformen im Überblick

Ernte	Menge	Apfelsaft	Anmerkungen
2015	7,5 t	4.284 Flaschen (0,7 l), 12er-Kiste 334 Bag-in-Box (5 l)	komplettes Sortiment mit NABU-Siegel
2016	8,0 t	5.448 Flaschen (0,7l), 6er- & 12er Kiste 140 Bag-in Box	mit Siegel ohne Siegel
2017	0,0 t	1.824 Flaschen (Zukauf)	Spätfröste

Im Jahr 2016 erfolgte nach Erstzertifizierung mit dem NABU-Qualitätszeichen die Kaltakquise in der Gastronomie und dem Lebensmitteleinzelhandel des Landkreises. Auch wenn das NABU-Siegel im Rahmen der Kontaktaufnahme als Türöffner fungierte und ein Alleinstellungsmerkmal darstellt, bleibt festzustellen, dass der Aufbau des Ver-

<sup>1</sup> Nach Auskunft des Hessischen Landesamtes für Naturschutz, Umwelt und Geologie vom 19.12.2017.

<sup>2</sup> Stadt Borken (Hessen) (o.J.): Borkener See <http://www.borken-hessen.de/cms/Tourismus/Freizeitangebote/Borkener%20Seenland/Naturschutzgebiet> (Zugriff: 27.11.2017).

triebsnetzes und die Vermarktung die eigentlichen Herausforderungen darstellten. Der Absatz gelang im Handel ausschließlich über klassische Einzelhändler (14 Geschäfte in 11 Kommunen) und nicht über Regiemärkte (Zentraleinkauf). Regionale Produkte mit einem hohen Qualitätsanspruch können aufgrund ihrer höheren Gestehungskosten mit industriell gefertigter Massenware aus Saftkonzentrat nicht konkurrieren. Um Mitstreiter in Handel und Gastronomie zu gewinnen und zu halten, muss das Produkt eine Geschichte transportieren, die es vom Massenmarkt abhebt und die Endkunden zum Kauf animiert.

Um die Wertigkeit des Apfelsafts zu unterstreichen und den Markterwartungen gerecht zu werden, wurde im Laufe des Jahres mit der „Goldammer“ ein Markenname kreiert und mit einem entsprechend professionell gestalteten Werbekonzept (CityCard, Plakat, Webseite) flankiert. Dieser Schritt der notwendigen Professionalisierung hat bei den Kunden zu einer (noch) positiveren Wahrnehmung unseres bis dahin namenlosen Streuobst-Apfelsafts im Handel geführt. Der zusätzlich erstmals Ende 2016 eingeführte 6er-Kasten nach VdF-Norm erfreut sich aufgrund leichterer Handhabung und des ‚geringeren‘ Preises großer Beliebtheit. Durch ihn wird der sogenannte Mitnahmeeffekt angesprochen.

Die Darstellung wesentlicher Entwicklungsschritte von der ersten Idee bis zur regionalen Vermarktung kann nur schlaglichtartig erfolgen, aber als wesentliche Meilensteine für eine gelingende Vermarktung haben sich insbesondere folgende Herausforderungen im Laufe der Zeit herauskristallisiert:

### 1. Wirtschaftlichkeit

a) **Fixkosten:** Neben aller Euphorie für eine gute Sache war und ist das Projekt wirtschaftlichen Zwängen unterworfen. Hierbei gilt es insbesondere die Fixkosten im Auge zu behalten, dabei fallen insbesondere bei kleineren Saftmengen die notwendigen Analysekosten des Labors besonders ins Gewicht. Im Jahr der Erstzertifizierung betragen diese umgerechnet auf Flaschenäquivalente 0,11 € (brutto), im aktuellen Jahr liegen sie bei 0,20 € (brutto).

b) **Geringe Ernteerwartung:** Die Äpfel für unseren Apfelsaft stammen bisher aus dem Naturschutzgebiet Borkener See. Der Ertrag ist sehr stark witterungsabhängig, da den Belangen des Naturschutzes auf unserer Fläche unbedingter Vorrang einzuräumen ist. Außer einem Baumschnitt und der Wiesenmahd werden keine sonstigen Maßnahmen einer ökologischen Bewirtschaftung ergriffen.

c) **Mehrkosten durch fehlende Anerkennung:** Um dem Ausfallrisiko der Streuobstwiese entgegenzuwirken, war in 2017 beabsichtigt, mit einem nach Bioland-Standard zertifizierten Erzeuger innerhalb der Streuobstinitiative zu kooperieren. Aufgrund der totalen Ernteausfälle in der Region ist dies jedoch nicht verwirklicht worden. Die Kooperation hätte aber wegen der fehlenden Anerkennung weiterer Ökostandards anderer biologisch wirtschaftender Anbauverbände im Lizenznehmervertrag eine Doppelbeurteilung mit grundsätzlich vermeidbaren Kosten zur Folge gehabt. Hier wäre aus Sicht der Praxis eine gegenseitige Anerkennung wünschenswert.

d) **Leergutbeschaffung der 6er-Kiste (nach VdF-Norm für 0,7l-Flaschen):** Die Leergutbeschaffung erwies sich für unsere Kelterei 2016 als sehr schwierig, da der Marktanteil des Kastensystems nur 10 % des Gesamtmarktes beträgt und überdies regional sehr unterschiedlich verteilt ist mit einem Schwerpunkt in den neuen Bundesländern.

Aufgrund der Bestimmungen im deutschen Pfandrecht darf vom Endverbraucher für den leeren Träger nur ein Kistenpfand von 1,50 € (brutto) vereinnahmt werden. Um diesen Preis bei den Herstellern zu realisieren, ist die Abnahme von mindestens 1 LKW-Ladung notwendig.

## **2. Vermarktungswege**

Der Jahresertrag liegt in normalen Jahren bei 4.500 Litern Saft. Damit bewegen wir uns im Grenzbereich zwischen Direktverkauf vor Ort und einer offiziellen Listung im Lebensmitteleinzelhandel, um den Absatzmarkt tiefgehender zu erschließen. Eine offizielle Listung über den Zentraleinkauf des Lebensmitteleinzelhandels scheidet derzeit aufgrund der damit verbundenen Kosten für ein Qualitätsmanagementsystem und die offizielle Registrierung eines EAN-Codes aus.

## **3. Verlässliche Partnerschaft:**

Auch bei totalen Ernteausfällen ist es für kleine regionale Akteure besonders wichtig das bestehende Vertriebsnetz notfalls durch unkonventionelle Maßnahmen (bspw. Zukauf von Streuobst) aufrecht zu erhalten, um gewachsenes Vertrauen in die Leistungsfähigkeit bei den Vertriebspartnern nicht zu gefährden.

Ganz zu Beginn unseres Projektstarts wurde uns prophezeit, dass es 7 Jahre dauern würde sich am Markt zu etablieren und das Wirtschaftsjahr mit einer schwarzen Null abzuschließen. Um diese beiden Meilensteine ggf. schon früher zu erreichen, beabsichtigen wir bei der nächsten Ernte neben dem Apfelsaft auch Destillate herzustellen.

Hiervon versprechen wir uns die Erschließung eines weiteren Marktsegments mit höherer Wertschöpfung als zweites Standbein zur Absicherung des Projektfortschritts.

Wer Gutes tun will, braucht neben Begeisterung einen kühlen Kopf und einen langen Atem.

### **Kontakt:**

Ingo Hoos  
Forst- und Umweltdienst Schwalm-Eder gGmbH  
Heinrich-Hertz-Straße 4  
34582 Borcken  
ingo.hoos@forst-umwelt.de

## **BIRNOH® – Birnenvermarktung mit Pfiff (Dr. Günther Schäfer)**

Seit der Gründung der Stahlinger Streuobstmosterei 1989 beschäftigt uns die Frage, welche interessanten Produkte mit hohem Wertschöpfungspotential sich aus den alten Birnensorten herstellen lassen. Von Anfang an bezahlten wir für Birnen die gleichen Preise wie für Äpfel und setzten uns dadurch deutlich vom Mostobstmarkt ab.

So wurden bei uns in mancher Obstsaison mehr Birnen als Äpfel angeliefert und wir standen unter dem Druck interessante Produkte aus Streuobstbirnen herzustellen. Leider hatten wir mit unseren sortenreinen Birnenobstweinen keinen Erfolg; weder in der Bodenseegastronomie, noch im Einzelhandel, noch im Direktvertrieb kamen wir auf die gewünschten Absatzzahlen.

Als Beimischung waren wir mit Birnen erfolgreich: bei unserem Apfel-Birnen-Mango-Saft (entwickelt zusammen mit den Weltläden am westlichen Bodensee). Hinzu kam unser Apfel-Birnen-Cidre (Brisanti/blau) und schließlich die fruchtbasierten Limonaden Brisanti rot und grün (Apfel-Birne-Holunder und Apfel-Birne-Zitronenverbene).

Mit Brisanti etablierten wir unsere erste Regionalmarke, mit der wir inzwischen in weiten Bereichen des regionalen Einzelhandels (von Naturkostläden über EDEKA, REWE, Kaufland bis hin zu Getränkemärkten) am westlichen Bodensee präsent sind. Trotz vieler Kooperationen (Stadtwerke Konstanz / Betreiberin von Bodenseeschiffsbetrieben), b.free (regionales Jugend-Präventionsnetzwerk gegen Alkoholmissbrauch), der Präsenz auf Regionalmärkten und in Tourismusbüros und verschiedenen Auszeichnungen (2011 bester Cidre / Streuobsttag Baden-Württemberg) wurde Brisanti jedoch bisher nur von ca. 2% der regionalen Gastronomiebetriebe ins Angebot aufgenommen. Hier kämpfen wir immer noch gegen den Einfluss einer regionalen Brauerei und eines regionalen Getränkegroßhändlers, die uns durch ihre Bindung an überregionale Marken (Bier, Säfte, Limonaden) aus den von Ihnen verpachteten Gastronomiebetrieben fernhalten.

Hier wurde uns die beschränkte Marktmacht eines kleinen Regionalproduzenten ohne überregionale Bekanntheit massiv klar.

Zusammen mit meiner Frau Sabine Seeliger und inspiriert nach einem Frankreichurlaub durch den aus Trauben hergestellten Pineau des Charentes entwickelten wir auf Basis von drei unserer Hauptbirnensorten (Gelbmöstler, Schweizer Wasserbirne und Oberösterreichische Weinbirne) einen Birnenaperitif-digestiv, der auf der Vermählung von unverdünntem Birnendestillat mit rohem, nicht geschönten Birnenkeltersaft beruht. Der rohe Saft wird innerhalb von 24 Stunden mit dem Destillat vermählt und dann für 6-12 Monate in Barrique-Fässern gelagert. Anschließend lagern wir noch 18 bis 24 Monate in Edelstahltanks. Dann ist das Getränk nach einer entsprechenden Filtration ausreichend stabil und kann ohne größere Depotbidung in Flaschen abgefüllt werden. Durch den Alkoholgehalt von nur 18%, die Verwendung des rohen Saftes und des unverdünnten Destillats werden die Birnenaromen wie durch einen Geschmacksverstärker potenziert. Süße und der leicht herbe Anklang der ausgewählten Mostbirnen halten sich in einer sehr angenehmen Balance.

Ausgangspunkt bei der Entwicklung des BIRNOH war, nicht wie bei unserem bisherigen Einsatz von Birnen, diese anderen Getränke beizumischen (bei den Limonaden als Fruchtsüße, bei dem Apfel-Birnen-Mango-Saft als Puffer zwischen der säuerlichen Struktur der Äpfel und der aromareichen Süße der Mangos), sondern die Eigenständigkeit der alten Mostbirnensorten in ihrer süß-herben Wucht zu inszenieren. So sind wir

uns sicher, dass im BIRNOH das eigenwillige Gesicht knorriger alter Birnensorten authentisch zum Ausdruck kommt.

Nach der Entwicklung des Getränks und der Markenmeldung war uns klar, dass es uns als Kleinbetrieb nicht allein gelingen wird, die notwendige überregionale Aufmerksamkeit zu erregen, um die angestrebten Mengen an Birnen auf diesem Wege abzusetzen. (Zumal unser Produkt in keine gängige Schablone passt: kein normaler Obstbrand, kein Likör, kein Sherry, kein...)

In unserem Vertriebsgebiet (circa 100.000 Haushalte), sehen wir uns zwar in der Lage einer Vielzahl von Haushalten 100 Flaschen Saft im Jahr zu verkaufen, wahrscheinlich aber kaum einem Haushalt 10 Flaschen BIRNOH pro Jahr.

Wenn wir also weiterhin unseren Vertrieb auf die Region beschränkt halten wollten, dann mussten wir noch stärker für den touristischen Bereich interessant werden und neben Einheimischen auch Urlauber und überregionale Medien für unser Produkt interessieren, um auf die gewünschten Absatzzahlen zu kommen. Auch steigt das Prestige in der Region selbst stark, wenn das Produkt auch außerhalb der Vertriebsregionen als interessant und einzigartig wahrgenommen wird.

Über den Geschäftsführer des Plenum-Projekts westlicher Bodensee (Plenum: Umweltschutzkonzeption des Landes Baden-Württemberg) Michael Baldenhofer nahmen wir Kontakt zu anderen Plenumprojektgebieten mit großen Streuobstbeständen auf und fahndeten dort zusammen mit den jeweiligen Plenum-Geschäftsführern nach qualitätsbewussten Streuobstkeltereien und Brennereien. Fündig wurden wir im Biosphärenreservat Schwäbische Alb, im Naturpark Südschwarzwald, und in der Region Schönbuch/Heckengäu.

Als Organisationsform wählten wir eine Gilde (privatrechtlicher Vertrag) unter der Schirmherrschaft des Konstanzer Landrats Frank Hämmerle. Die Teilnehmer der Gilde sind zur Herstellung von BIRNOH, nach einem streng geregelten Produktionsverfahren und auf unsere Qualitätsstandards verpflichtet. Alle sind einer gemeinsamen Kontrolle unterworfen, Etikett, Flaschenform und Flaschengröße sind gemeinschaftlich festgelegt. Alle Mitglieder sind im Gegenzug zur Nutzung des Markennamens berechtigt. Werbung und Vertrieb organisiert jedes Gildemitglied auf eigene Rechnung in seiner Region. Überregionale Werbemaßnahmen werden gemeinsam koordiniert und anteilig nach Umsatz finanziert, die Gildemitglieder zahlen uns keine Lizenzgebühren und wurden auch nicht an den jahrelangen Entwicklungskosten beteiligt.

Mit dieser Konstruktion und dem sehr konsensfähigen Getränk, erreichten wir landesweite Aufmerksamkeit, ein großes Medienecho und Interesse bei Touristikern und in der Politik. Im November 2016 erhielten wir für das Produkt und die Gründung der BIRNOH-Gilde den baden-württembergischen Landwirtschaftspreis für unternehmerische Innovationen. Seither erhalten wir Einladungen von Touristikern und Gastronomen, unser Produkt vorzustellen.

Wir sind also auf einem guten Weg uns in den nächsten Jahren zu einer überregionale bekannten, baden-württembergischen-Spezialität zu entwickeln.

Trotz anfänglicher Schwierigkeiten mit "birnentypischen" Ausflockungen ist unser Getränk nun dabei, über die Grenzen der vier BIRNOH-Regionen hinaus Bekanntheit zu erlangen. Reisejournalisten aus Berlin, Köln und auch aus dem bayrischen Wald be-

richten über das "ungewöhnlichste Getränk" (Berliner Zeitung) oder über die "Aromafülle von der Obstwiese" (Echtzeit-Magazin).

Keiner der 4 Moster und Brenner hat bislang den Beitritt zur BIRNOH-Gilde bereut, keiner denkt bislang an die Einstellung der Produktion - aber alle haben das Problem die Rohware in ausreichender Menge und Qualität in ihrer jeweiligen Region zu ernten, um die steigende Nachfrage zu decken. Gerade unter diesem Aspekt kam der Spätfrost letztes Jahr äußerst ungelegen, auch wenn der Mengeneinbruch erst in zwei-drei Jahren auf den Markt durchschlägt.

Die BIRNOH-Gilde hat sich etabliert und ist aufnahmebereit für neue qualitätsversessene Moster und Brenner in Baden-Württemberg, die sich intensiv unseren drei ganz besonderen Mostbirnensorten widmen möchten.

**Ausgezeichnet:**  
Landwirtschaftspreis  
für unternehmerische  
Innovationen  
Baden-Württemberg  
Dezember 2016

**Alte Birnensorten in  
innovativem Gewand:**

Für BIRNOH keltern wir Oberösterreichischer Weinbirne (am See seit 1888),  
Schweizer Wasserbirne (am See seit 1823), Gelbmöstler (am See seit 1830).

*Frank Schärer* *Beate Jostinger* *Sabine Helber* *Thomas Härdle*

Bodensee  
**BIRNOH®**  
U-Destillat und Kellersaft  
aller Birnensorten  
im Holzfass gereift  
Alkohol 18 % vol.

Abb. 3: Großplakat: BIRNOH-Werbung am Bodensee Dezember 2017

**Kontakt:**

Dr. Günther Schäfer  
Stahringers Streuobstmosterei  
Am Bahnhof 7  
78315 Radolfzell-Stahringen  
info@streuobstmosterei.de



## Die Edel-Kastanie (*Castanea sativa* MILL.) – Stätten und Facetten einer Kastanienkultur in Deutschland und Europa (Volker André Bouffier)

### Einleitung

Die Edel-Kastanie, im 19. Jh. in Abgrenzung zur Rosskastanie (wilde Kastanie) als zahme, echte, süße oder gute Kastanie/Castanie bezeichnet, gehört zu den ältesten Kulturpflanzen. In den meisten Regionen Deutschlands kann sie als archäophytisches (also vor 1492 eingeführtes) Gehölz angesprochen werden. Der überaus nützliche Baum (Frucht, Laub, Holz usw.) war so wertvoll, dass man seine Kultur auch außerhalb des „Weinbauklimas“ – teils erfolgreich – versuchte. So erklären sich viele rezente Vorkommen im Norden, Süden und Osten Deutschlands.

In früheren Zeiten stand die kalorienreiche Frucht im Vordergrund der Bewirtschaftung, wie es am Beispiel der Kastaniengärten („Keschdegärde“) in Dannenfels (Bouffier 2011a und b) und im Taunus (Bouffier 2006 und 2007) nachgewiesen werden konnte. Sekundär nutzte man natürlich auch das wertvolle Holz, z. B. im Weinbau an der pfälzischen Haardt (Kammertbau, vgl. Scharff 1995) oder als Gerbstoff.

Die Edel-Kastanie ist insbesondere ein landschaftsprägender Charakterbaum der historischen (z. B. Vordertaunus, Bouffier 2004) und heutigen (z. B. Ortenau, badische Bergstrasse, Pfalz, sächsisches Elbtal, Rheingau und Elsass) Weinbauregionen. Sie hat in Deutschland eine spezifische **Kastanienkultur** hervorgebracht, die sich in der **Literatur, Kunst, Sprache, dem Brauchtum, im Rechts- und Wirtschaftswesen** und im **Obst-, Wein- und Waldbau** facettenreich zeigt. Ihre **gartenkünstlerische Verwendung** als Solitär, Baumgruppe, Allee (vgl. Dreisvogt-Prause 2011), Kastanienhain, Châtaigneraie oder Kastanienwäldchen ist in vielen historischen Gärten erlebbar. Man denke dabei nur an die „Maronniers“ in Potsdam-Sanssouci, die „Chataigneraie“ am Karlsberg (bei Homburg, Saarland) mit den heute noch vorhandenen altehrwürdigen „Herzogskastanien“, die Kastanienwäldchen im Schlosspark Kirchheimbolanden (Bouffier 2011c) und in Wernigerode am Harz (Wegener & Quitt 1985). Sie ist immer auch Sinnbild südlicher, heiterer Landschaften. Es hängt wohl mit der „Italien-Sehnsucht“ der Deutschen zusammen, dass man sie vielfältig in historischen Gärten gartenkünstlerisch thematisierte; nicht zuletzt auch am Schloss Stolzenfels bei Koblenz und im bayerischen Klingenberg am Main, wo man 2011 einen „Esskastanien-Lehrpfad“ einrichtete. Im Gegensatz zu immergrünen Zypressen und „ewigen Frühling verheißenden“ Pomeranzen aus den Ländern, „wo die Zitronen blühen“, ließ sich die Edel-Kastanie langfristig und nachhaltig in Deutschland „im Freien“ etablieren.

Vielen europäischen Kulturlandschaften, vgl. Insam (1994), etwa der französischen Ardèche, dem Limousin, der Toskana, dem Tessin, Bergell oder Südtirol, hat die Edel-Kastanie ihr eigenes südliches Gepräge verliehen. J.-R. Pitte (1986) bezeichnet diese in seinem gleichnamigen Buch als „*Terres de Castanide*“; Landschaften, in denen die Edel-Kastanie das Landschaftsbild prägt und eine mit ihr einhergehende Kastanienkultur hervorgebracht hat (Kastanienwälder, teils terrassierte lichte Kastanienhaine mit Baumveteranen, landschaftstypische Dörrhäuser, mit Granitplatten bedeckte „Bienenkörbe“ aus hohlen Kastanienstämmen etc.).

Vor allem in den einst sehr armen und unzugänglichen Gebirgsregionen der französischen Cévennen, wo es an Getreide mangelte, war sie Bestandteil des Lebens „von der Wiege bis zur Bahre“. So ist es zu verstehen, dass einige Autoren wie Bruneton-Governatori (1999), Sauvezon&Sunt(2000) und Sauvezon (2003) für bestimmte Regionen in Südeuropa von einer **Kastanienzivilisation** sprechen.

## Obstbau & Edel-Kastanie

### Fruchtsorten der Edel-Kastanie in Baden

Im Forstbezirk Bühl sind noch Reste historischer Fruchthaine der Edel-Kastanie, vor allem in der Nähe von Gehöften, erhalten. Hier war die obstbauliche Bewirtschaftung der Edel-Kastanie wichtiger als die Nutzung des wertvollen Holzes. Gerade die siedlungsnahen, oft veredelten Bäume und Haine sind jedoch durch Neubaugebiete der wachsenden Gemeinden in der Vergangenheit gerodet worden.

### Die „Bühler Kastanien“

Damals waren die „Bühler Kastanien“ so bekannt und geschätzt wie heute die „Bühler Frühzwetschgen“. So heißt es im „Lahrer Hinkenden Boten von 1824“ in der Fortsetzung „seiner“ Reisebeschreibung durch das Badische Land:

*(...) „So oft mir aber von Neusatz [bei Bühl] mein Hinker beschwerlich wurde, so tröstete ich mich: Alles hinkt ja in der Welt. Auch war mir der Anblick von so manchen schönen zahmen Kastanienbäumen, die oft in ganzen Haufen beisammen standen, eine Lust; denn das ist das rechte badische Kastanienland. Vor Zeiten regnete es nach Lauf, Neusatz und in das Bühlerthal mit holländischen Dukaten für die Kastanien, welche die Holländer kauften“*

*„Freilich ist der Absatz nicht mehr so stark; aber die Neusatzer verkaufen jährlich noch 10.000 Sester an die Freunde der Kastanien in und außer dem Land; und die in Lauf noch mehr. Im Bühlerthal, das ich jetzt erreichte, wachsen die Maronen, das sind herrliche Kastanien, so groß wie ein kleiner Apfel“ (...)*

### Die Kastaniengärten in Dannenfels am Donnersberg/Pfalz

Sie wurden vorwiegend obstbaulich bewirtschaftet. Am Beispiel der Kastaniengärten oder „Keschdegärde“ in Dannenfels kann man sehr gut und beispielhaft für viele andere „Kastanienregionen“ den Rückgang der Kastanienkultur belegen. Viele Gründe des Niedergangs der Kastanienkultur können auch fast zeitgleich mehr oder weniger auf andere Regionen übertragen werden.

Spätestens ab dem 17. Jh. war Dannenfels für seine Kastanienhaine bekannt – bedingt durch die besondere Klimagunst (Fuchs & Werner 2002) konnten dort seit alters her auch wärmebedürftige Obstarten mit Erfolg kultiviert werden. Kaum eine Landesbeschreibung, Statistik oder ein regionales Lexikon, welche nicht die „bedeutende Kastanien-Pflanzung“ (Frey 1836), „die fruchttragenden edlen Kastanienbäume“, „edle Kastanien und Wallnußbäume“ (Bülow 1834), die „Kastanien-Waldungen“ oder die „be- traechtliche Waldung von zahmen Kastanienbaeumen (Faguscastanea)“ (Suckow1782) erwähnt hätten.

Johann Keiper, ehemals Regierungs-Direktor in Speyer, verdanken wir eine profunde Darstellung über „Bemerkenswerte pfälzische Bäume, Baumgruppen und Holzarten in und außer dem Walde. Darin hebt er die Edel-Kastanien besonders hervor:

*„Alle bisher geschilderten Naturgebilde werden aber noch übertroffen durch den in seiner Art einzig dastehenden großartigen Kastanienhain am Fuße des Donnersberges östlich des malerisch gebetteten Bergdorfes Dannenfels in der Nordpfalz, südwestlich unweit von Kirchheimbolanden. Angesichts der dortigen üppigen Vegetation glaubt man sich förmlich in eine südliche Landschaft in Italien oder am Mittelmeer versetzt, denn die mächtigen Baumriesen der Dannenfelsler Altkastanien suchen in ganz Deutschland und namentlich am Oberrhein ihresgleichen. Insbesondere fällt der uralte sog. dicke Kastanienbaum auf. Er besitzt einen Stammumfang von nicht weniger als 8,75 Meter. Die Schönheit und Reichhaltigkeit der Baumfor-*

*men kommt hier mit aller Macht zur Geltung, riesige Laubdome wölben sich über die starken Stämme und Aeste mit ihrem dichten Blattgezweig...*“ (Keiper 1927).

Lässt man sich auf die teils schwärmerischen Berichte um „uralte“ oder „vielhundert-jährige Baumriesen“ ein, so müssen wir uns die früheren Kastaniengärten wie alte, mit solitären Eichen bestandene „Hutewälder“ vorstellen. Die zur Fruchterzeugung spätestens im 17. Jh. angelegten Haine und Kastaniengärten in Dannenfels – wie wir sie in ähnlicher Ausprägung auch aus dem Vordertaunus (Bouffier 2005 und 2006), von der Badischen Bergstraße – um Heidelberg „Flötze“ genannt – oder aus der Ortenau und dem Murgtal kennen, bestanden aus meist relativ kurzstämmigen solitären Edel-Kastanien, die, in weitem Abstand zueinander gepflanzt, ausladende Kronen bildeten.

Es gibt sie noch, diese aus heutiger Sicht romantisch anmutenden Landschaftsbilder mit den typischen Dörrhäusern. So z. B. im schweizerischen Bergell, während in Deutschland, bedingt durch die Konkurrenz zum Weinbau und besser rentierendem Obst wie der Kirsche, die Edel-Kastanien z. B. am Haardttrand in die höheren Hanglagen zwischen „Wein und Wald“ zurückgedrängt wurde. Nur noch kleine Restflächen dieser früher meist siedlungsnahen Haine oder „Keschdegärde“ wie z. B. „Im Hahnen“ in Freinsheim/Pfalz konnten sich bis heute erhalten. Die Erzielung großer Früchte setzte weite Pflanzabstände voraus und hatte zur Folge, dass sich in Dannenfels aber auch an der Haardt Baumgiganten – wegen ihrer markanten Rinde auch „graue Riesen“ genannt – entwickeln konnten. Oft geben solche Bäume, die man aus Ehrfurcht stehen ließ, Zeugnis von ehemaligen größeren Hainen, welche u. a. der Gewinnung von Bauland zum Opfer fielen. Und wenn auch viele Bäume unseren Straßen und Häusern weichen mussten, weisen manchmal noch Flur- und Straßennamen auf ehemalige Standorte hin. So deutet z. B. der Straßename „Köschtenäckerle“ in Bühl-Neusatz/Baden auf ein ehemaliges mit Kastanien bestandenes Flurstück hin. Heute stehen dort die bekannten Bühler Frühzwetschgen hoch im Kurs; im 19. Jh. kündeten die Bühler Kastanien von reichen Ernten.

**Nach Ernst Gümbel war der Höhepunkt der flächenhaften Ausdehnung der Edel-Kastanie in Dannenfels mit 27 ha um 1800 erreicht und beträgt heute nur noch weniger als 9 ha.**

**Rückgang der Kastaniengärten war bedingt durch:**

**1.) Polarfröste z. B. von 1709, 1928/29, 1939/40 und 1956/57**

In einem Hausbuch von Hambach an der Haardt heißt es im Jahre 1709:

*„Sehr harter Winter ... Auff heilige Drei Könige hat die Kält angefangen und ist der weinstock all erfroren, auch möhren Theylsobs Köstenbaum[Edel-Kastanien].“*

**2.) Einsetzender globaler Handel bringt Konkurrenz**

- schnellerer Warentransport Anfang des 20. Jh.,
- Entwicklung von globalen Handelswegen und Märkte
- Obst und Maronen konnten z. B. aus Italien billiger eingeführt werden, die Nachfrage stockte und der Preis verfiel
- weniger Zeit/Arbeit beanspruchende und mehr Profit versprechende Kulturen setzten sich durch

Die Edel-Kastanie kommt „aus der Mode“:

*„Die Kastanien haben sich überlebt, Obst rentiert besser“*

**3.) Erschließung von Bauland, Anbau von besser vermarktungsfähigen Obstarten**

**4.) Die Weltkriege**

## Der I. Weltkrieg

Brennstoffmangel, starke Nachfrage nach Gerbstoffen

Karl Räder äußerte sich 1916 besorgt über den Raubbau an den Edel-Kastanien:

*„Auch unseren Kastanienbäumen ist der Krieg erklärt! Der gesteigerte Bedarf an Gerbstoffen zehrt ganze Wälder auf und mancher hundertjährige Riese wurde im letzten Jahr gefällt. In der Vorderpfalz z. B. kann man beobachten, wie an verschiedenen Stationen täglich mehrere Eisenbahnwagen mit Kastanienhölzern beladen werden.“*

*Auch die uralten Kastanien von Dannenfels scheinen in ihrem Fortbestehen bedroht“.*

Das Holz der Edel-Kastanie weist gegenüber der Eiche einen noch höheren Gerbstoffgehalt auf. Aus dieser „natürlichen Imprägnierung“ ergibt sich die Dauerhaftigkeit des Holzes, das früher wie heute für Rebpfähle, einst im Kammertbau (Reberziehung am Rahmen an der Haardt), für Weinfässer etc. genutzt wurde. Während des Krieges benötigte man viele Gerbstoffe, und auch Gewehrschäfte wurden nicht nur aus Walnuss- sondern auch in Ermangelung desselben aus Kastanienholz gefertigt.

Am 1. März 1916 trat eine deutschlandweite „Bekanntmachung betreffend Höchstpreise für Eichenrinde, Fichtenrinde und zur Gerbstoffgewinnung geeignetes Kastanienholz“ durch die Generalkommandos der Armee in Kraft, die bei einer Zurückhaltung von Vorräten eine Enteignung und Strafe zur Folge hatten.

Es bestand ein Vorkaufsrecht der Kriegsleder Aktien-Gesellschaft in Berlin. Auch die Beschlagnahmung durch das Militär war möglich.

Auch die Früchte der Edel-Kastanie waren während des Krieges „für Heereszwecke und Lazarette [zu] verwenden“.

In einem vom 4. Oktober 1918 datierenden Schreiben des Königlichen Bezirksamtes Kirchheimbolanden an das Bürgermeisteramt in Dannenfels und einer dann am 7. Oktober folgenden Bekanntmachung hieß es:

*„Nach Mitteilung der Kreisstelle der Pfalz für Obst und Gemüse in Speyer wurde wie im Vorjahre Philipp R a a b von Marnheim mit dem Alleinaufkauf der Edelkastanien für die bayer. Lebensmittelstelle beauftragt. Diese will die Kastanien für Heereszwecke und Lazarette verwenden.“*

*Auf Grund dessen, dürfen Edelkastanien nur an Raab verkauft werden. Jede Sendung oder Ausfuhr v [on] Edelkastanien, auch die kleinste ist genehmigungspflichtig, ebenso die Mitnahme als Reise- oder Handgepäck. Anträge auf Beförderungsgenehmigung sind anher einzureichen; jedoch wird die Genehmigung nur in Ausnahmefällen und für kleine Mengen erteilt.“*

*Vorstehendes ist sofort ortsüblich öffentlich bekannt zu machen und Nachweis zu den gemeindlichen Akten zu nehmen“.*

## Der II. Weltkrieg

Wieder bestand großer Bedarf an Gerbstoffen. Die unter Naturdenkmalschutz stehenden Kastanienbäume waren in großer Gefahr. Der Status der Naturdenkmäler wurde von der Landesbauernschaft Saarpfalz in einem Schreiben vom 9. Januar 1937 bezüglich Abholzung von Kastanienbeständen in Dannenfels an die Regierung der Pfalz, Naturschutzstelle in Speyer, in Frage gestellt.

Darin werden die altherwürdigen Edel-Kastanien als „abgängige Baumruinen“ und „Schädlingsherde“ bezeichnet, und es soll abgewogen werden ob der Erhalt „wirklich wertvoller Naturdenkmäler“ den Zielen im Sinne einer Steigerung der Obsterzeugung standhalten kann.

Nach dem Motto „ohne Mampf kein Kampf“, sprach man im Nationalsozialismus von der „Erzeugungsschlacht“.

#### **Sicherung und Erweiterung der Bestände heute**

Ernst Gümbel, ehemaliger Bürgermeister der Gemeinde Dannenfels, drückte seine Wertschätzung nach einem Vortrag zu den Edel-Kastanien so aus:

„Ohne Dannenfels keine Kastanien am Donnersberg, ohne Kastanien kein Dannenfels, zumindest nicht in der Form“.

Daraus ergibt sich eine historische Verpflichtung zum Erhalt der Kastaniengärten. Diese sind

wichtig als Lebensraum (Naturschutz und Ökologie), ein Alleinstellungsmerkmal der Region, und Bestandteil eines charakteristischen südlichen Landschaftsbildes.

#### **Literatur**

- BOUFFIER, V.A. (2004): Die Edelkastanie (*Castanea sativa* P. MILL.) in Hessen – Aspekte einer Kastanien-Kultur unter besonderer Berücksichtigung der Vorkommen in Kronberg und Oberursel/Vordertaunus. Mitt. Dtsch. Dendrol. Ges. 89: 107-115.
- BOUFFIER, V. A. (2005): Die obstbauliche Kultur der Edelkastanie im Vordertaunus. Jahresheft, Pomologen-Verein: 24-34, Aue.
- BOUFFIER, V.A. (2006): Kastanienkultur in Vordertaunus. Ein einzigartiges kulturhistorisches Erbe. Jahrbuch Hochtaunuskreis. Bad Homburg. S. 23-37.
- BOUFFIER, V.A. (2007) Das Edelkastaniendorf Mammolshain im Taunus. Beiträge zur Gehölkunde 17: 89-97, Rinteln.
- BOUFFIER, V.A. (2011a): „...wie ein Kranz ums ganze Dorf...“. Kastaniengärten und Baumveteranen der Edelkastanie in Dannenfels. Donnersberg-Jahrbuch 2011. Heimatbuch für das Land um den Donnersberg 34: 195-201.
- BOUFFIER, V.A. (2011b): Die Kastaniengärten in Dannenfels/Pfalz – Baumveteranen der Edel-Kastanie einst und jetzt. Jahresheft Pomologen-Verein e. V., Detmold, S. 102-119.
- BOUFFIER, V. A. (2011c): Zur Gehölzverwendung vom späten Barock bis in die Gegenwart im Schlosspark von Kirchheimbolanden/Pfalz. Beiträge zur Gehölkunde 19: 129-150. Hansmann Verlag, Hemmingen.
- BOUFFIER, V. A.; MAURER, W. D. (2009): Germany. In: Avanzato, D.; Bounous, G. (eds.): Following Chestnut Footprints (*Castanea* spp.). Cultivation and Culture, Folklore and History, Traditions and Uses. Scripta Horticulturae 9. ISHS (International Society for Horticultural Science), Leuven, Belgium. Pp. 53-62.
- BRUNETON-GVERNATORI, A. (1999): Le pain de bois. Ethnohistoire de la châtaignie et du châtaignier. LACOUR-Verlag, Nîmes. 533 S.
- BÜLOW, C. W. von (1834): Deutschlands Wälder. Beiträge zur Forstgeographie. G. Reimer, Berlin, 336 S. (S. 99).
- CHRIST, J. L. (1802): Pomologisches theoretisch-praktisches Handwörterbuch oder Alphabetisches Verzeichnis aller nöthigen Kenntnisse sowohl zur Obstkultur, Pflanzung, Veredlung, Erziehung, Pflege und Behandlung aller Arten Obstbäume, und der ökonomischen Benutzung ihrer Früchte - als auch zur Beurtheilung und Kenntniss der vorzüglichsten bisher bekannten Obstsorten aller Arten und ihrer Classification. Leipzig.

CHRIST, J. L. (1804): Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre. Dritte verbesserte Ausgabe. Mit Kurfürstl. Sächsischem gnädigstem Privilegie, Frankfurt.

CHRIST, J. L. (1809): Vollständige Pomologie und zugleich systematisches, richtig und ausführlich beschreibendes Verzeichnis der vornehmsten Sorten des Kern- und Steinobstes, Schalen- und Beerenobstes der Christ'schen Baumschule zu Kronberg.

CHRIST, J. L. (1812): Vollständige Pomologie über das Steinobst, Schalen- und Beerenobst. Mit 24 ausgemalten Kupfertafeln, theils nach dem zur Hälfte verjüngten Maasstabe des Pariser Fusses, allermeist aber nach der Naturgrösse, und einem ausgemalten Titelkupfer. Im Verlage des Verfassers und in Kommission J. Ch. Hermann'schen Buchhandlung Frankfurt am Mayn.

DREISVOGT-PRAUSE, C. (2011): Die 200jährige Edel-Kastanien-Allee von Schloss Dyck. Beiträge zur Gehölzkunde 19: 179-183. Hansmann Verlag, Hemmingen.

FREY, M. (1836): Versuch einer geographisch – historisch – statistischen Beschreibung des kön.bayer. Rheinkreises, dritter Theil, 298 S. und 51 S. Anhang, Reprint von 1975 im Verlag J. Richter, Pirmasens.

FRIEDERICH (1605): Holzordnung: Unser Pfaltzgraff Friederichs Churfuersten/etc. Wie es im NeckerthalonsersChurfuerstenthumbs der Pfaltzgrafschaftbey Rhein / mit kaufung / verkauffung / ondverfuhrung / Brenn / Weingart / Wagen / Fassen / Faßtaugen? / Raissen? / ondanderm Holtz: Item Bandweiden / Kohlen / Eichenrinden / Lohe / ond dergleichen / off dem Necker / Auch so es weiter off den Rhein kombt / fürterhin soll gehalten werden. Erneuert im Jahr. 1605.

FRÖHLICH, H.-J. (1991): Wege zu alten Bäumen, Bd. 3 Rheinland-Pfalz, Saarland, WDV Wirtschaftsdienst, Frankfurt, 151 S.

FUCHS, H.-J. & M. WERNER (2002): Zur Klimaökologie des Donnersberges in der Nordpfalz. Mitt. Pollichia, 87 f. 2000: 19-41, Bad Dürkheim.

INSAM, B. D. (1994): Die Edelkastanie. Aspekte einer europäischen Kultur. Schriften des landwirtschaftlichen Museums Brunnenburg 9: 1-82. Dorf Tirol.

KEIPER, J. (1927): Bemerkenswerte pfälzische Bäume, Baumgruppen und Holzarten in und außer dem Walde. Sonderdruck der Palatina, Dr. Jaeger'sche Buchdruckerei, Speyer am Rhein, 24 S.

MERTENS, R. (1895): Die Kastanienhaine im Taunus. Mitteilungen über Obst- und Gartenbau 10, 11: 168-170. Geisenheim.

MÜNSTER, S. (1628): Cosmographia. Faksimile-Druck von 1978 nach dem Original von 1628. Antiqua-Verlag, Lindau.

PITTE, J.-R. (1986): Terres de Castanide. Hommes et paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours. Fayard, Paris.

RÄDER, K. (1916): Die Dannenfelser Kastanienbäume. Pfälzische Heimatkunde. Monatsschrift für Natur- und Landeskunde der Pfalz. XII. Jahrgang, Nr. 9: 132-136.

SAUVEZON, A.; SUNT, R. et C.(2000): Châtaignes et Châtaigniers en régions méditerranéennes francaises (culture, usages, gastronomie). Edisud, Aix-en-Provence. 168 pages.

SAUVEZON, A. et R. (2003): Les trésors du châtaignier. Pérégrinations à travers les Cévennes, l'Ardèche, la Corse et autres lieux du sud de la France. Les Presses du Languedoc, Montpellier. 158 pages.

SCHARFF, M. (1995): Der Kammertbau. Zur Rekonstruktion einer historischen Reberziehungsweise in der Pfalz. Verlag der pfälzischen Gesellschaft zur Förderung der Wissenschaften, Speyer, 234 S.

SUCKOW, G. A. (1782): Mineralogische Beobachtungen ueber einige benachbarte Gegenden. In: Bemerkungen der Kurpfälzischen physikalisch-oekonomischen Gesellschaft, vom Jahre 1781, Mannheim und Lautern, in der neuen Hof- und akademischen Buchhandlung, 1782, Seite 327-384.

WILDE, J. (1936): Kulturgeschichte der rheinpfälzischen Baumwelt und ihrer Naturdenkmale, Thieme, Kaiserslautern.

**Kontakt:**

Volker André Bouffier

IG Edelkastanie

Büdingen Straße 47

57647 Nistertal

[v.a.bouffier@online.de](mailto:v.a.bouffier@online.de)

[www.ig-edelkastanie.de](http://www.ig-edelkastanie.de)

## Innovative Vermarktung von Streuobstprodukten aus Kirschen (Dieter Popp)

Am Brombachsee im Fränkischen Seenland existiert ein kleines Obstanbaugebiet mit dem Schwerpunkt des Süßkirschenanbaus. Traditionell wurden die frisch geernteten Kirschen über Jahrzehnte mittels einer Obstvermarktungsgenossenschaft in der Fränkischen Schweiz (etwa 85 km weiter nördlich) als „Fränkische Kirschen“ auf den Markt gebracht. Mithin besaß diese Kirschenregion kaum ein eigenes Profil, da dieser Vertriebsweg etwa 80 % der gesamten Ernte umfasste.

Seit 2012 werden über diesen Vertriebsweg aber die alten Sorten nicht mehr abgenommen, die tlw. bis zu 70 % der gesamten Süßkirschen-Ernte eingenommen haben. Trotz ihres geschmacklich unvergleichlichen Aromas, waren sie für den Handel wegen ihrer weichen Konsistenz nicht transport- und lagerfähig und wurden ausgelistet. An ihre Stelle traten auf Härte ausgerichtete Neuzüchtungen, die aber nicht mehr über dieses besondere Aroma verfügten.

Um diesen Hochstämmen mit den alten Sorten eine Zukunftsperspektive zu bieten, wurde von den beiden hauptsächlich betroffenen Kommunen – Stadt Spalt und Markt-gemeinde Absberg – sowie der in ihnen befindlichen Obst- und Gartenbauvereinen eine KirschenManufaktur „Echt Brombachseer“ als Genossenschaft gegründet. Aufgabe dieser neuen Manufaktur war und ist es, für die Kirschen – und andere Obstprodukte – des Brombachseer Lands ein neues Marketing und damit ein eigenständiges Profil aufzubauen. Daher wurde auch eine Wortbild-Marke „Echt Brombachseer – Frankens frische Früchtchen“ kreiert und als Marke beim Patentamt dauerhaft geschützt.

Alle Produkte werden nach eigenen Qualitätskriterien erzeugt, bei denen die Anforderungen unterschiedlicher staatlicher oder privater Qualitäts-Labels genutzt wurden.. Dies macht eigene aufwändige Kontrollen überflüssig, die Nutzer müssen aber belegen, dass sie die jeweils definierten Qualitätsstandards erfüllen.

Die mit dem Projekt erfolgte Zielsetzung der Erhaltung und Weiterentwicklung der Hochstämmen in Streuobstwiesen macht deutlich, dass dieser Ansatz in einem hohen Maße von Nachhaltigkeit geprägt ist. Für die Apfelbäume ist zudem eine Gruppenzertifizierung zur Erzielung von Bio-Qualität geplant.

Zur Erzielung neuer Vertriebswege für die weggebrochenen rund 30 t Absatz über die Obstgenossenschaft, wurden nun kreative neue Produkte entwickelt. Denn bis dahin wurden neben dem Verkauf an die Genossenschaft und dem Ab-Hof-Verkauf der Frischware während der Ernte fast nur Destillate und einige wenige Fruchtaufstriche hergestellt. Außerdem drohte der Wegfall des Branntweinmonopols ab 2018 für einen weiteren Absatzverlust.

So entstanden seit 2012 eine Reihe neuer Produkte, wie z. B. die Dessertweine in der geschützten „Berg-Linie“ (BergKirsch, BergApfel, BergQuitte etc.), die KirschRosé-Weine, der KirschRosé-Gelee, die verschiedenen Kirschglühweine, der KirschSenf usw. Lizenzen wurden für die exklusive Verarbeitung mit Brombachseer Kirschenprodukten vergeben, so entstand z. B. die „Echt Brombachseer Kirschtorte“, die – wie die Marke „Echt Brombachseer“ ebenfalls beim Patent- und Markenamt geschützt wurde. Mit diesen Aktivitäten konnte der Verlust von rund 30 t Kirschen an den Handel zunächst ein Stück aufgefangen werden. Heute werden für die neuen Produkten rund 12 t Kirschen benötigt, alleine für die Kirschtorte rund 2 t jährlich. Es besteht die Zuversicht, dass der eingetretene Nachfrageinbruch von 30 t komplett über kreative Neuprodukte aus den Hochstamm-Kirschen substituiert werden kann. Auf jeden Fall wurde erreicht, dass die alten Hochstämmen weiter erhalten und gepflegt



werden. Sie erhalten durch weitere angedachte Produkte sogar eine neue Zukunftsperspektive.

Da diese Maßnahmen eine andere Form der dauerhaften Sicherung von alten Obstbäumen und den mit ihnen eng verbundenen Pflanzengesellschaften und Tiergemeinschaften darstellen – Streuobstwiesen sind die Hotspots der Biodiversität in Mitteleuropa – stellt diese Form der nachhaltigen Nutzung eine sinnvolle Alternative gegenüber einer naturschutzrechtlichen Unterschutzstellung dar. Wegen dieser Philosophie „Schutz durch Nutzung“ wurde der unternehmerische Ansatz daher im Jahre 2017 als „Offizielles Projekt der UN-Dekade Biologische Vielfalt“ durch die Bundesumweltministerin und die Leiterin des Bundesamts für Naturschutz ausgezeichnet.

**Kontakt:**

Dieter Popp

KirschenManufaktur „Echt Brombachseer“

dieter.popp@futour.com

## Entwicklungen und Trends im Streuobstbau

### Situation und Entwicklung der mobilen Mostereien in Deutschland (Andreas Wegener)

Die größte Anzahl von Keltereien gab es in Deutschland in den vierziger Jahren des letzten Jahrhunderts. Es handelte sich dabei meist um Familienbetriebe. Danach nahm die Anzahl der Mostereien trotz Zunahme des Pro-Kopf-Saftverbrauchs stetig ab. Der Trend zu Bioprodukten bzw. die Wertschätzung regionaler Produkte, aber auch die Wiederentdeckung der Streuobstwiesen ließ Ende der Neunziger Jahre des letzten Jahrhunderts einige Pioniere neue kleine Keltereien gründen.

#### Anzahl Pressen

Seit 2008 kann man sich auf der Seite des BFA Streuobst eintragen lassen, wenn man eine Kelterei betreibt bei der man Saft aus seinen eigenen Früchten bekommt. Im Streuobstrundbrief werden regelmäßig die Anzahl der Saftpressen veröffentlicht (siehe Tabelle). Da sich nicht alle eintragen lassen gehe ich davon aus, dass die tatsächliche Anzahl insbesondere der alten stationären Anlagen beträchtlich höher liegt. Bei meinen weiteren Überlegungen, die ich aus unserer Resolution anlässlich 1. Bundesweiten Kleinmostertreffens entnommen habe, gehe ich von 500 stationären Anlagen und 100 mobilen Anlagen aus.

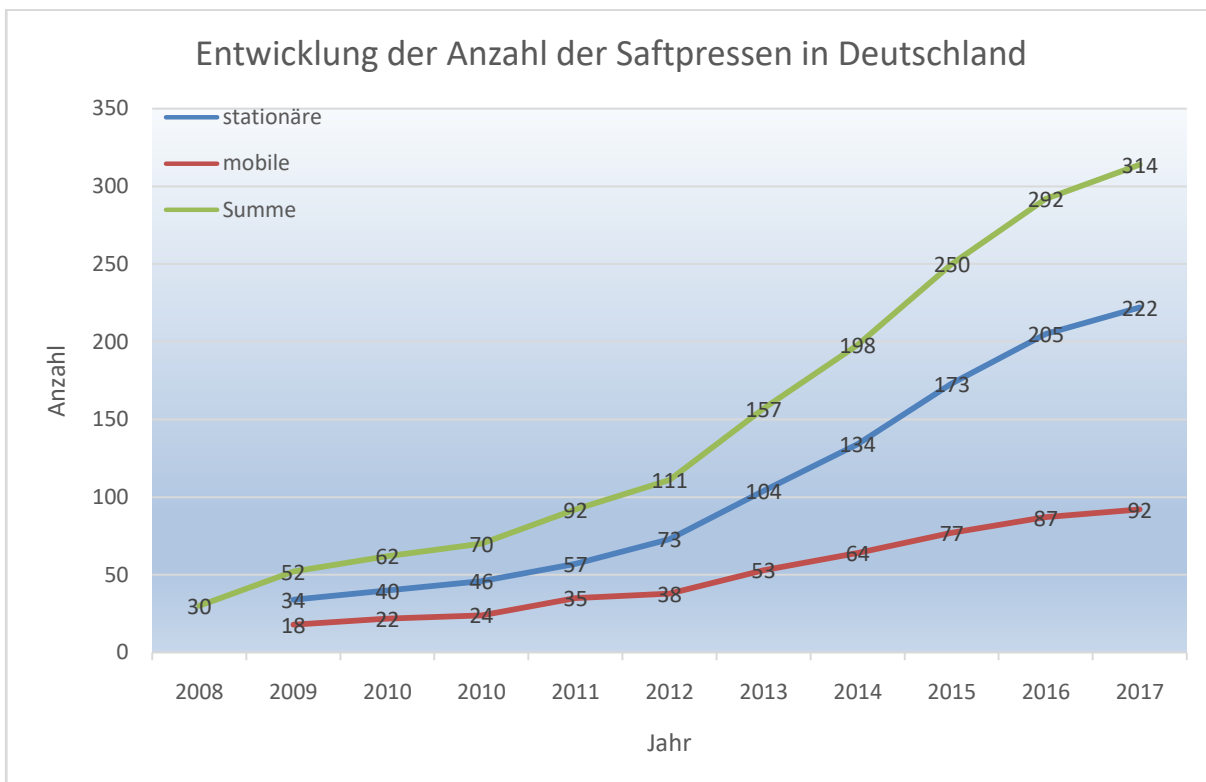


Abb. 4: Entwicklung der Anzahl der Saftpressen in Deutschland

#### Wirtschaftliche Bedeutung

Inzwischen haben die vielen Kleinmoster zu einer nicht zu verachtenden wirtschaftlichen Bedeutung gebracht. Geht man davon aus, dass diese 600 Anlagen im Durchschnitt 100.000 l Liter Saft pressen und jeder Liter etwa einen Euro kostet kommen wir auf mehr als 50. Millionen Euro.

Mobile und stationäre Mostereien besitzen hohe Bedeutung für die regionale Wertschöpfung, Arbeitsplätze insbesondere im ländlichen Raum, Obstbaukultur und die Bewirtschaftung von Streuobstwiesen.

#### **Pro-Kopf-Verbrauch**

Der VdF (Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V) beschreibt in einer Statistik einen Rückgang des Pro-Kopf-Verbrauchs an Apfelsaft zwischen 2005 und 2016 von 12,4l auf 7,5 l. Nimmt man die 0,75 l hinzu, die von den Kleinen Keltereien pro Kopf produziert werden, fällt die Minderung schwächer aus. Die Kleinen Keltereien produzieren über 5% des Apfelsaftkonsums.

#### **Positive Nebenwirkungen**

Diese kleinen Mostereien bei denen man seinen eigenen Saft bekommt, geben den Streuobstwiesenbesitzern eine Möglichkeit Produkte erzeugen zu lassen mit denen ein hohes Potential an Identifikation einhergeht. Die Kunden geben ihr Obst nicht einfach ab, sondern sie sind oft in die Produktion eingebunden. Dieses Besondere zeigt sich auch an den vielen Kindergärten oder auch Grundschulen, die im Rahmen der Umweltbildung die Pressen besuchen.

#### **Bauformen der Saftpressen**

Die häufigste Bauform bei den kleinen Keltereien ist nach wie vor die traditionelle Packpresse mit Drehbret. Seit einigen Jahren werden aber die Bandpressen mehr und mehr eingesetzt. Die Nutzung von Pressen mit Unterdruck (Vaculiq) und Korbpressen sind Nischenprodukte.

#### **Erstes Bundesweites Kleinmostertreffen**

Im Januar fand das 1. Bundesweite Kleinmostertreffen in Lützensömmern bei Erfurt statt. Geladen waren ausschließlich Betreiber von kleinen Mostereien. Es gab regen Austausch und es wurde beschlossen diese Treffen nun regelmäßig stattfinden zu lassen. Es wurde eine Resolution verabschiedet, die auf Wunsch zugeschickt werden kann

#### **Kontakt:**

Andreas Wegener  
NABU-Bundesfachausschutz Streuobst  
Streuobst.dresden@grueneliga.de

## **Streuobst- und Ciderproduktion in den Niederlanden (Rob le Rutte)**

### **Streuobst**

Die Obstzüchtung in den Niederlanden konzentrierte sich seit Jahrhunderten auf die Selbstversorgung auf die Landwirtfamilien, Klöster und Landgüter und lokale Vermarktung. Vom Ende des 19. Jahrhunderts, entwickelte sich eine wachsende Nachfrage nach Obst in Städten und steigende Exportchancen nach Deutschland und England. Dies führte zu einem starken Wachstum der Anbaus von Obst. Die Pflanzung von jungen Bäumen nahm in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts um 1000 Hektar pro Jahr zu. Der Großteil der Früchte wurde unmittelbar nach der Ernte im Herbst gehandelt. Nur die Früchte, die zur Lagerung geeignet waren, wurden auf Stroh gelagert oder zu Apfelsmus und Marmeladen verarbeitet. Erst um 1940 begannen die Experimente mit der Lagerung von Früchten im Kühllager.

Nach 1950 nahm der Obstanbau mit Hochstamm Obstbäumen stark ab. Ab 1995 stieg das Interesse an Streuobst wieder an. Nicht für die Obstproduktion, sondern als Landschaftselement. Die Anpflanzung junger Bäume alter Sorten von privaten Bewohnern im ländlichen Raum, wird von den Provinzen und Gemeinden gefördert. Wie Viele Hektare Hochstamm Obstgärten es heute gibt, ist unbekannt. Neben den Früchten dienen die Obstbäume auch der Erhaltung der Artenvielfalt. Es gibt in alten Obstgebieten provinzielle Förderung für die Pflege von Streuobst, wenn dies die Artenvielfalt fördert. Es gibt mehrere Organisationen in den Niederlanden, die Erhaltung, Bewirtschaftung und Nutzung von Obstgärten fördern, aber die Koordination und Zusammenarbeit für Beratung und Ausbildung fehlen.

### **Saft und Cider/Apfelwein**

Lange Zeit gab es keine Apfelsaft-, Apfelwein- oder Obstweinherstellung. Um 1900 entstanden die ersten Firmen, in denen Apfelwein hergestellt wurde. Aber der Geschmack des Weines war enttäuschend und die Nachfrage nach Cider fehlte. Erst 1932 begann Professor Sprenger an der Landwirtschaftlichen Hochschule in Wageningen eine Forschung in der Produktion von Saft (Süßmost), Obstwein und Cider. Er suchte vor allem nach Verarbeitungsmöglichkeiten für den Teil des Obstes von geringerer Qualität. Der Fruchtwein war für den niederländischen Markt bestimmt. Im Jahr 1937 gibt es schon 106 Unternehmen, die Obst zu Fruchtsaft und Obstwein verarbeiten. In Bezug auf Apfelsaft war die Produktion nur eine kurze Wiederbelebung. Nach 1948 kamen Getränke wie Coca-Cola, Obstlimonaden und Kohlensäurehaltige Limonaden und später Orangensaft und andere Fruchtsäfte aus dem Ausland auf den wachsenden Markt und verdrängten den Apfelsaft. Die holländischen Apfelsafthersteller wechselten schnell von Direktsaft auf Apfelsaftkonzentrat, das in der ganzen Welt billig gekauft werden kann.

Fruchtwein wird noch heute hergestellt. Es ist ein fermentierter Fruchtsaft, mit 9–15% Alkohol. Oft mit einem Ersatznamen, der sich auf ein Weinprodukt bezieht. Es muss mindestens 30 vol. % Fruchtsaft darin verwendet werden und maximal 20% Zucker werden hinzugefügt. Im Jahr 1960 betrug die Obstweinproduktion 6 Millionen Liter. Zu 70 bis 80% bestand dieser aus Apfelwein. Dieser Apfelwein war in erster Linie ein Rohstoff für die Herstellung aller Arten von Krautwein (Wermut), Weinen mit anderen Fruchtgeschmacksrichtungen und konzentrierten Sirup. Er wurde auch als Grundlage für Destillat (Liköre) verwendet.

Mit der Zunahme der Hochstamm Obstbäume stieg auch die Menge an Früchten. Für die Früchte alter Sorten gibt es keine Verkaufsstruktur. Die Leute kennen nicht die Namen und den Geschmack dieser Sorten. Im Jahr 2005 kam die erste deutsche mobile Presse (Das Saft-Mobil) für eine Demo in die Niederlande. Diese mobile Obstpresse wur-

de zu einem Erfolg. Derzeit sind 9 mobile und stationäre Fruchtsaftmostereien aktiv. Eine neue Entwicklung stellt, die Ciderherstellung dar. Cider (Apfelwein) wurde wegen seines unbekanntes Geschmacks eigentlich nicht als reines Getränk getrunken und bildete keine Nachfrage. Die Einführung von Cidergetränken wie Jillz und Apple Bandit auf dem niederländischen Markt mag eine Inspiration dafür gewesen sein. Heute gibt es etwa 30 kleine Unternehmen, die Cider herstellen. Viele machen eine begrenzte Menge (1000 bis 2000 Liter). Der größte Cider Hersteller ist Bear Cider.

Die Herstellung von Cider aus alten Apfelsorten in den Niederlanden steht vor mehreren Herausforderungen. Der niederländische Verbraucher ist oft nicht mit Cider vertraut. Ein niederländischer Cider muss daher einen eigenen Markt mit einem eigenen etwas trockenen / sauren und wenig komplexen Geschmacksprofil entwickeln. Die Schwierigkeit liegt zum Teil an der mangelnden Verfügbarkeit von niederländischen Apfelsorten, die für die Herstellung von Cider oder Most gut geeignet sind. Die Cider Hersteller experimentieren mit der Beibehaltung des Restzuckers im Cider und mixen mit Äpfeln von englischen und französischen (bitteren) Cider-Sorten, deutschen Mostsorten und wildem Apfel (*Malus sylvestris*). Alles für einen geeigneten Geschmack Profil.

**Kontakt:**

Rob le Rutte

Stichting Ijsselboomgaarden, IESSEL Cider

lerutte@ijsselboomgaarden.nl

## **Slow Food und Obstsorten – Arche des Geschmacks (Gerhard Schneider-Rose)**

### **Infos zur NGO Slow Food**

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln.

Slow Food Deutschland e. V. wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt.

### **Infos zur Arche des Geschmacks**

Die Arche des Geschmacks ist ein Projekt zum Erhalte der biologischen Vielfalt. Sie katalogisiert Nutztierassen, Nutzpflanzen und Lebensmitteln, die vom Aussterben bedroht sind. Sie wurde 1996 ins Leben gerufen, um fast vergessene traditionelle Lebensmittel, die in Gefahr sind, völlig zu verschwinden, bekannt zu machen, nach dem Motto: essen, was man retten will. Denn was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden, und wird deshalb nicht hergestellt. In Deutschland gibt es gegenwärtig 66 Archepassagiere, davon sind 12 Früchte.

### **Aufnahmekriterien für die Arche**

Vorschläge für Archekandidaten müssen Lebensmittel sein. Dazu gehören: Nutztierassen und Kulturpflanzen (Sorten, Ökotypen, einheimische Rassen und Bestände), wilde Arten (sofern an Ernte- und Verarbeitungsmethoden und traditionelle Nutzung gebunden) und verarbeitete Erzeugnisse.

- Die Produkte müssen einen charakteristischen Geschmack haben. „Geschmacksqualität“ ist hier bei im Kontext lokaler Traditionen und Nutzweisen zu verstehen.
- Die Produkte müssen an ein bestimmtes Gebiet, an lokale Traditionen und an das Gedächtnis und die Identität einer Gruppe gebunden sein.
- Die Produkte müssen in begrenzten Mengen erzeugt werden.
- Die Produkte müssen in ihrer Existenz bedroht sein.
- Für verarbeitete Produkte muss eine Rezeptur vorliegen, die den Qualitätskriterien von Slow Food entspricht.

Vorschläge für Archepassagiere kann jeder interessierte Mensch machen – eine Mitgliedschaft oder Funktion bei Slow Food ist dazu nicht erforderlich. Jeder neue Vorschlag, der auf den ersten Blick den Archekriterien zu entsprechen scheint, wird von der Archekommission auf die Liste der Kandidaten gesetzt. Die Archekommission spricht die vorschlagende Person und die Convivienleitung der Herkunftsregion darauf an, ob sie zur Erarbeitung eines Antrages bereit sind. Ohne Personen vor Ort, die Informationen zum Kandidaten sammeln und in die Form eines Antrages bringen und ohne Unterstützung durch die örtliche Convivienleitung kann ein Kandidat nicht zum Passagier der Arche werden.

### **Antragstellung**

Eine Aufnahme in die Arche des Geschmacks ist nur möglich, wenn für den Kandidateneinbeschreibender und begründeter Antrag formuliert wird. Dafür hat die Arche-

kommission ein Formular entwickelt, dass für jeden Kandidaten mit etwa fünf Seiten Text gefüllt werden muss. Mit dem Formular werden folgende Dinge abgefragt:

**Beschreibung des Passagiers** *Charakterisierung und Angaben zu den besonderen Merkmalen des Passagiers und ggf. Angaben, warum der Passagier einen Beitrag zur Nachhaltigkeit darstellt*

**Gefährdung des Passagiers** *Angaben zur ehemaligen und jetzigen Verbreitung des Passagiers und Begründung, warum der Passagier gefährdet ist*

**Erwerbbarkeit des Passagiers** *Darstellung der aktuellen Erwerbbarkeit des Passagiers, sowie Angaben zu Erzeugern, Produzenten, Herstellern, Züchtern, Zuchtverbänden und AGs, die sich für den Passagiereinsätzen und zu bestehenden oder anvisierten Vermarktungs- und Erhaltungsinitiativen*

**Regionale Bedeutung des Passagiers** *Angaben zur kulinarischen, kulturellen oder agrarischen Bedeutung des Passagiers für eine bestimmte Region in der Vergangenheit/ Angaben zur kulinarischen, kulturellen oder agrarischen Bedeutung des Passagiers für eine bestimmte Region in der Gegenwart*

**Geschmack des Passagiers** *Angaben zu den geschmacklichen Charakteristika des Passagiers und zu Faktoren, die den Geschmackbedingen*

**Spezielles Know-How zur Erzeugung des Passagiers oder Rezeptur (für alle verarbeiteten Produkte)** *Angaben zu Besonderheiten des Anbaus resp. Rezeptur zur Herstellung des Passagiers*

#### **Wie unterstützt Slow Food die Archeassagiere**

- Initiierung von Fördervereinen/Presidi
- Webseite, Aufkleber, Postkarten, Pressemitteilungen
- Verknüpfung mit den anderen Projekten von Slow Food: Präsenz der Archeassagiere auf Messen, Gerichte mit den Passagieren in Genussführerlokalen, Anbieter werden im Einkaufsführer empfohlen, Exkursionen zu Herstellern.

#### **Quellen/Infos:**

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

[www.slowfood.de/biokulturelle\\_vielfalt/](http://www.slowfood.de/biokulturelle_vielfalt/)

#### **Kontakt:**

Gerhard Schneider-Rose

Leitung der Archekommission, Convivienleitung Slow Food Nordhessen

[archekommission@slowfood.de](mailto:archekommission@slowfood.de)